Оксана Путан

Кулинарная книга моей бабушки

невысокая кухня и всякое нытьё

#бабуляжги

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Оксана Путан – повар, кулинарный блогер и автор многих кулинарных бестселлеров, по рецептам которой готовят легко и просто тысячи людей. Ее рецепты уникальны, никто не объясняет процесс готовки толковее и понятнее. Эту книгу Оксана написала персонально для своей внучки, и в ней все самое важное, что нужно знать о приготовлении еды в целом и главных блюд русской кухни в частности. С этой книгой вы точно научитесь и полюбите готовить.

- Оксана Путан
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ #бабуляжги
  - ○ Про меня и про работу
  - ○ Про учителей
  - ○ Про хлеб
  - ○ Про тесто
  - ○ Про блины
  - ○ Про пельмени
    - ■
    - ■ Начинка
    - ■ Способ 1. Старинный
    - ■ Способ 2. Современный
    - ■ Способ 3. «Ленивый» современный
    - ■ Пельменный запас. Стратегический
  - ○ Про творог и сырники
    - ■
    - ■ Варим творог без печки
  - ○ Про рутину
  - ○ Про оладьи
  - ○ Про супы
  - ○ Про яйца
  - ○ Про рыбу
  - ○ Про мясо и котлеты
  - ○ Про овощи
    - ■
    - ■ Ну и огурчик вдогонку
  - ○ Важные вещи
    - ■
  - ○

Оксана Путан
Кулинарная книга моей бабушки

© Путан О. В., текст, 2017
© Камаев В. В., иллюстрации, 2017
© ООО «Издательство «Э», 2018

От автора

Эту книжку я написала для моей внучки Эвелины. Ей всего три годика, и я её почти не вижу – бабушка-наседка из меня не получилась, увы, и живем мы в разных странах. А вдруг у меня никогда не будет шанса рассказать именно ей то, что я уже успела рассказать всему свету?

Поэтому я буду сидеть вечерами и писать книгу для моей девочки. Вот этими вот своими бабушкиными (поверить не могу) ручками. И пусть эта книжка так и называется «Кулинарная книга моей бабушки». Varför inte?

А ещё эта книга для тех, кто только учится готовить. Я открою вам много профессиональных секретов, которые очень упростят процесс приготовления. И я научу вас не бояться. Вместе со мной у вас все получится.

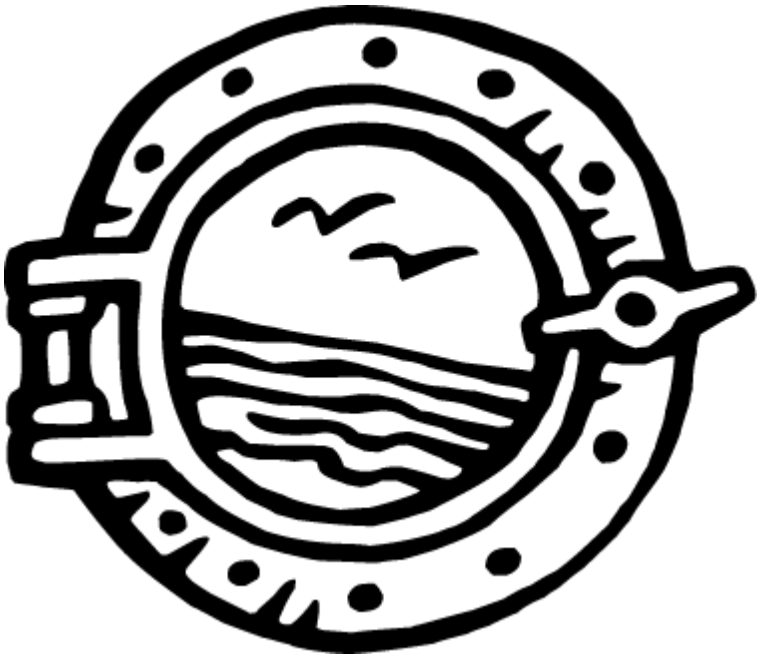
#бабуляжги

Традиционно бабушка обязана научить внучку готовить и рукодельничать. И я могу научить тебя готовить легко, практически танцуя. Все, что тебе надо знать, чтобы в любой момент превратиться в богиню кухни, – тут.

Это твоя персональная тыква, которая в нужный момент превратится в карету. И даже если ты не сделаешь кулинарию своей профессией, как я и твоя мама, вдруг когда-нибудь в жизни настанет момент, когда тебе захочется кому-то сделать вкусно.

И вот тогда ты вспомнишь, что где-то на антресолях или в уголке книжной полки стоит приятная на ощупь книжка, которую твоя непутевая бабулечка написала лично для тебя. Позаботилась!

Про меня и про работу



Мама моя готовить не любила и не умела. Делала это просто потому, что семью надо кормить, и особо вкусом не заморачивалась. Отец, наоборот, готовил вкусно, но очень редко (служба). Класса с 5-го меня начали подолгу оставлять дома одну.

Мать с братом уезжала к родителям в деревню, а отец пропадал в части или неделями где-нибудь в степи «на тревоге». Перед тем как пропасть, он добросовестно выполнял свой родительский долг – варил огромную кастрюлю вкуснейшего борща с фасолью и огромнейший тазик жареных котлет.

В первый же день с помощью подружек запасы уничтожались, и дальше приходилось кормиться самостоятельно.

Лет в 13 я уже умела готовить вкуснейший суп из сухих грибов, тончайшие блинчики с кружевным ободком, тот же самый борщ. Без страха могла поджарить себе тех же котлет или просто кусок мяса. Это был город Ясный Оренбургской области. Время было советское, продуктовый набор – однообразен.

Офицерские жены, матери моих подруг, от скуки или по необходимости щеголяли друг перед другом своими кулинарными талантами. А я к седьмому классу чувствовала себя с ними на равных.

Потом отец демобилизовался, и мы переехали в Кривой Рог. Там было все по-другому: фруктовое изобилие, и вкусы другие, и

другие возможности. Одно только воспоминание о варенье из лепестков роз с молодым очищенным от пленки грецким орехом чего стоит. А абрикосовое варенье? Из абрикосов вынимались косточки, из косточек доставались ядрышки, которые потом вставлялись обратно в абрикос, и из них варили удивительного вкуса варенье с целыми ягодами.

Мое шестнадцатилетие мама решила отпраздновать с размахом. Но не знала, какой и как готовить стол. Моя подруга и ровесница Рита Гулаенко сказала: «Нет проблем, тетя Маша, я все сделаю». И ведь сделала прекрасный стол (шестнадцатилетняя девчонка!). Вот это-то меня и закусило. Готовить-то я могла не хуже её…но вот так – организовать торжество, приготовить-оформить…это уже другое дело. И я решилась. Это не было завистью, это было желанием научиться.

Бросила техникум, где училась на электрослесаря, и пошла в ПТУ на повара, а через год закончила училище на отлично с пятым разрядом.

Потом был кондитерский цех, где я полгода добросовестно «ваяла розочки» – украшала торты.

Потом мы переехали на Сахалин. Сахалин – это другая жизнь, другая кухня. Это морепродукты в изобилии, корейские изыски. Там я стала работать официанткой в ресторане «Холмск». Единственный в то время ресторан в портовом городе – это что-то. Старая общепитовская закваска. Хоть там и не приходилось принимать самостоятельных решений – на каждый огурец в конторе сидело по четыре технолога, но это была замечательная школа. Так сейчас нигде не учат. Все, что касается профессиональной этики, добросовестного отношения к работе, – оттуда.

А потом я пошла работать в море. Первый пароход – круизный «Юрий Трифонов». И там мне опять очень повезло в профессиональном плане. Ну как «повезло»? Просто меня очень невзлюбила моя шеф-повар. Она превратила мою жизнь в нескончаемый кошмар: стала составлять мне такое дневное задание, что Золушка рядом со мной выглядела бы неумёхой и бездельницей.

Но худа без добра не бывает. С одной стороны – каторжная работа, зато с другой – волшебная Япония и необыкновенная Южная Корея.

В Токио каждый день по несколько часов я проводила в обычной кондитерской на Гинза. Там в стеклянной витрине работали два кондитера – молодой и пожилой. Я просто заходила и смотрела на то, что и как они делают, приоткрыв рот, онемев от восторга. Потом они даже стали меня узнавать, здороваться и

иногда, уловив мой интерес, проводили молчаливые «мастер-классы», замедленно показывая, как делается то или иное украшение. И то упорство, с которым со мной воевала моя «шахиня» (шеф-повар), тоже принесло свои результаты. Я научилась ничего не бояться, я уверенно чувствую себя на любой кухне. После такого – ничего не страшно.

Потом были другие пароходы и другие страны. И везде я пыталась хоть что-нибудь впитать, хоть чему-нибудь научиться.

Я научилась готовить даже при семибалльном шторме, а это не так-то просто и очень даже опасно для жизни. Я даже научилась печь хлеб из муки 8–10-летней давности. (Чесслово! Периодически в бомбоубежищах менялись запасы, старые запасы, с истекшим сроком годности положено было уничтожать, но каким-то образом они оказывались на судах или в воинских частях). И, самое главное, я научилась готовить вкусно и красиво. И легко, без лишних телодвижений.

Потом очередное замужество и – прощай море. Пять лет я отработала технологом и директором в частной пекарне. Сколько хлеба, сколько лично мной придуманных булочек выпечено за эти годы. Сосчитать, наверное, нереально.

Потом – Курган. Три года я проработала в лучших ресторанах и кафе. А потом духовный поиск – два года в приходской трапезной. Это гораздо более сложно, чем ресторан. Соблюдение обрядности. И мне приходилось накрывать столы, шикарные столы, не нарушая при этом устава поста. А это не так-то просто, я тебе скажу. Это был прекрасный опыт. Мне вообще в жизни повезло на опыт и учителей.

Сколько за эти годы было юбилеев, свадеб, небольших офисных фуршетов и огромных приемов. Приходилось устраивать и архиерейские приемы, и кормить тысячи паломников. И я всегда слышала только искренние слова благодарности. Это очень важно, наверное.

Много лет меня очень огорчало то, что я, в отличие от своих подруг и ровесниц, не достигла высот в карьере. Я постоянно училась: то компьютерные курсы, то управленческая школа, то ещё что-нибудь. Но опять, опять и опять, как я сама это называла, «оставалась в кухарках».

И однажды поняла – а я ведь люблю свою работу, очень люблю. Я умею сотворить шедевр из «ничего», я иногда чувствую себя художником на кухне. Я никогда не напрягаюсь, когда готовлю что-либо, независимо от объемов. Я просто танцую на кухне. Я так себя ощущаю – как в танце. Это ведь здорово, что я – кухарка. Вспоминая притчу о талантах, – я сделала все правильно. Может, это и здорово, что на свет не родился

очередной серенький конторский служащий, зато появилась отличная кухарка.

Кормить людей – вот, собственно, в чем смысл любой поварской работы, да и приготовления вкусной еды вообще. Всегда на первом месте должны быть именно они – конкретные люди, для которых ты сейчас стараешься. И только тогда работа начинает приносить удовлетворение.

А я со своей первой настоящей поварской работы мечтала сбежать ровно полгода каждый божий день. Я тебе расскажу, дорогая, как это было.

> *Я научилась готовить даже при семибалльном шторме, а это не так-то просто и очень даже опасно для жизни.*
>
> *Оксана Путан*

Про учителей

Лучшим учителем в моей поварской практике была Таня Истомина, шеф-повар теплохода «Юрий Трифонов». И я её ненавидела. Впрочем, это было абсолютно взаимное чувство.

Как оно все случилось. «Юрий Трифонов» был очень «блатным» пароходом. Шел 94-й год, пароход ходил только в Японию или Южную Корею. И попасть туда просто так, с улицы, было невозможно. Люди давали немалые взятки, ждали месяцами, чтобы оказаться на этом судне. Достаточно сказать, что прачкой была жена начальника одного из отделов порта, а посуду мыла женщина, в береговой своей жизни занимавшая немалый пост в СЭС. Редко кто работал тут более полугода – слишком много желающих дышало в спину.

А я только что развелась; за время моего декретного отпуска Комбинат общественного питания, где я работала прежде, реорганизовали. Возвращаться из декрета мне было некуда, и я решила устроиться поваром в портофлот. На какое-нибудь небольшое суденышко с командой человек 10, которое акваторию порта не покидает и в 6 вечера можно смело топать домой.

Пришла я в отдел кадров, протянула документы кадровичке, Валентине Степановне. «Слушай, – говорит она, – мне на «Трифонов» позарез повар с пятым разрядом нужен. Пойдешь?». Я растерялась. С одной стороны – неслыханная халява. А с другой стороны – ребенок маленький (твой папа), и я совсем не на это рассчитывала. Да и визы для «загранзаплыва» у меня нет. «Виза –

ерунда. Пока пароход месяц на перестое стоит, откроют тебе визу». Я сказала, что подумаю до завтра, но на самом деле мне просто нужно было у мамы отпроситься.

Мама сказала – иди, хоть мир посмотришь. Когда ещё выпадет такой шанс! Вот так и стала я моряком загранплавания. Все просто.

Надо сказать сразу, что хоть в моей трудовой книжке и значился какой-никакой поварской стаж, на самом деле опыта самостоятельной работы у меня не было. То я в кондитерском цеху розочки на торты лепила, то в суси-баре ошивалась, где японцы нас к плите не допускали и разрешали от силы кляр для темпуры венчиком смешать, то в общепите, по принципу: вот тебе стол, доска и ножик, а вот технологическая карта, шаг влево – шаг вправо – расстрел. А последний год перед декретом я вообще работала официанткой в ресторане «Холмск». По тем временам – единственный ресторан в портовом городе. Тогда (молодежь и не поверит) столик в ресторане на вечер за неделю вперед заказывали. И, чтобы попасть на такую работу, нужно было выдержать конкурс (по 30 человек на место) и ещё полгода в учениках проходить. А потом и на разряд сдавать. Эх, нонеча-то не то, что давеча…

А тут – все иначе. Белый теплоход, другие люди. Совсем иные правила и порядки. Первый месяц было весело и легко. Я быстро втянулась, и мне было интересно. Но перед выходом в море у нас поменялся шеф-повар. Пришла Танька. И моя жизнь превратилась в ад.

Собственно, превратить жизнь повара в ад – пара пустяков. Надо лишь «грамотно» составить меню.

Я до сих пор не знаю, почему же она меня так невзлюбила. Причин тому может быть масса. Я была молода, глупа и хороша собой. И я была абсолютно случайным человеком. Кто-то бился, чтобы попасть на это судно, – а мне все досталось «за так». И потом Таньке позарез нужно было поставить на моё место своего человека. Но выгнать и списать меня она никак не могла. Не было у неё таких полномочий. «Я тебе такое меню буду ставить, что сама сбежишь», – заявила она мне как-то раз.

Перед выходом в море работников камбуза перетасовали под «новую метлу». Два повара встали на ресторан (всё лучшее пассажирам). Один повар на команду. Пекарь – отдельно. Мясник – отдельно. Два камбузных работника. Шеф-повар и завпроизводством. Я, само собой, попала на команду. Именно тут было самое слабое место – отзывы за любой косяк прилетали сразу.

Пассажиров на судне обычно было 120 человек. Команды – на

берегу 69 человек. В море состав команды многократно увеличивался, так как в загранрейс шли в составе экипажа всякие блатные личности. Числились они по судовой роли то «дублером механика», то «стажером прачки». И таких вот дублеров-стажеров набиралось вместе с основной командой до 150 человек.

Меню на команду Таня всегда продумывала очень тщательно. Обязательный омлет или каша на завтрак (никаких печенек) – и вставать приходилось в пять утра. Обязательно нарезной салат типа оливье или винегрета на обед. Никакой капусточки, которую можно пропустить через шинковку. Стой и режь, пока руки не отвалятся. И попробуй не успеть. Суп, второе и гарнир. Причем второе блюдо непременно из таких, что нельзя раскидать на противни и сунуть в духовку; приходилось стоять и понемногу жарить. Все остальные обязанности – типа взбивания майонеза и других общих заготовок – тоже оказались на мне. Ужин – не легче. На дневной чай выпечка тоже нечасто бывала (выпечку-то пекарь делает). На чай в меню планировалось что-то, что должна была готовить я.

Первую неделю я ревела. Приходила в каюту, садилась на пол и ревела от обиды и бессилия. Все видели, что я стараюсь и все делаю хорошо. Все видели, что Истомина ко мне просто придирается. Все тихонечко выражали мне своё сочувствие, но никто не пытался помочь или открыто поддержать. Никто не стал бы рисковать такой работой.

Я ходила, как зомби. Я засыпала, стоя в душе. Меня не радовала Япония. Да и что вообще может радовать, когда в город вырываешься на пару часов и при этом постоянно хочешь спать?

В какой-то момент я уже хотела плюнуть и списаться. А потом решила – хрен вам. Не буду. И стала учиться. Учусь я быстро. Через месяц я научилась планировать работу так, чтобы не было лишних движений. Я научилась так управляться с ножом, что могла делать нарезку с закрытыми глазами и с космической скоростью. Я научилась по максимуму упрощать себе задачу и старалась делать кое-что с вечера – таким образом, экономя время днем. Как только у меня всё стало получаться на «отлично», Татьяна поняла, что проигрывает, и пошла в бой с новой стратегией. По-прежнему составляя для меня каторжное меню, она начала перекраивать в рабочем порядке и меню ресторана.

Выглядело это примерно так. Я вечером шла на камбуз и видела в меню, к примеру, щи из кислой капусты. Капусту уже вынесли. И капуста – бочковая. С огромными лохмотьями кочерыжек и моркови. Я с вечера перебирала эту капусту, промывала и замачивала (заранее мелко покрошив для супа),

чтобы днем лишь откинуть на дуршлаг, и ву-а-ля. Утром Таня смотрит – ого, капусточка готова. И тут же заменяет суп (любой) в ресторане на щи. Отдает в ресторан мою капусту, а мне выносят новую. Которую опять нужно перебрать – время, вымочить – время, и т. д. Если я с вечера замочила горох, то днем он непременно уйдет на ресторан. А на меня потом старпом орет: «Почему в супе горох по стенкам стучит?» Если я с вечера нарезала овощи на салат, то их утром ожидает переезд в ресторанное меню.

Справедливости ради стоит отметить, что, несмотря на гадкий характер, поваром Танька была потрясающим. Она на лету сочиняла блюда из новых продуктов, готовила легко и быстро, очень технично. В те времена таких профи было раз-два и обчелся. И я уже тогда знала, что именно так я хочу уметь работать и непременно этому научусь.

Полгода я проработала под таким вот прессом и действительно очень многому научилась. Это была отличная школа. Через полгода я привезла себе машину (именно это и было основной целью наших тогдашних «плаваний» в Японию) и списалась. Через пару недель я уже работала на новом пароходе, где училась печь хлеб и получала новый опыт.

Потом были другие пароходы, разнообразный опыт и веселые, и не очень, случаи и истории.

Теперь я – старая мудрая черепаха. Я заглядываю глубоко внутрь себя и понимаю – обиды нет. Есть благодарность. Бог, который рулит моей жизнью, послал мне именно такого учителя, которого я заслуживала. И именно такая ситуация меня смогла многому научить.

Не знаю, какие учителя встретятся в твоей жизни, но верю, что ты сможешь извлечь из их уроков максимум пользы.

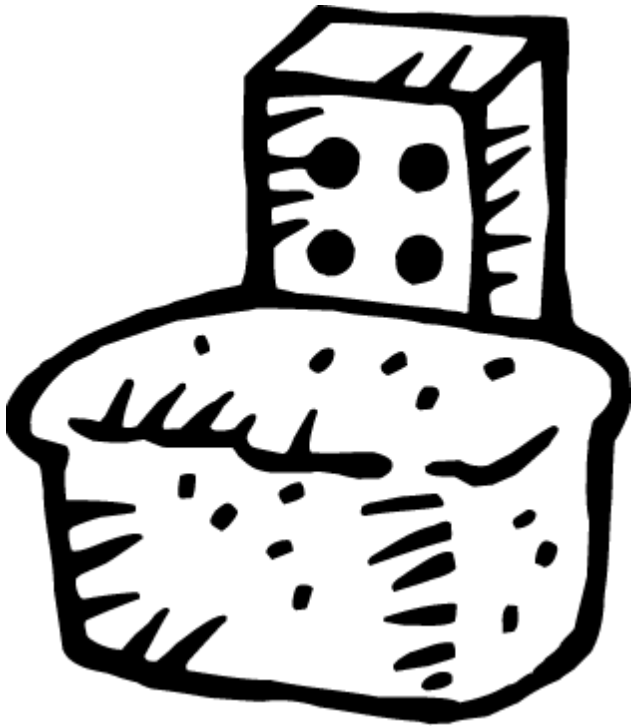
Я же, для начала, хочу научить тебя печь хлеб. И вот почему: это невероятно простое волшебство. Постигнешь дзен хлебопечения – и можешь считать, что ты уже умеешь готовить ВСЕ. Потому что всю остальную сущность других продуктов будет так же легко понять. Бери и пробуй. Не получилось – выкинь, спрячь. Только на своих ошибках и научишься, так что совершай их почаще! После работы с живыми дрожжами разгадка всех остальных кулинарных процессов будет для тебя всего лишь восхитительным приключением. Бабушка знает, о чем говорит!

Плавали, как говорится, знаем!

Не знаю, какие учителя встретятся в твоей жизни, но верю, что ты сможешь извлечь из их уроков максимум пользы.

Оксана Путан

Про хлеб



Это душераздирающая история про то, как я училась печь хлеб. И начинается она с того, что я вовремя не прогуляла пару уроков биологии. Просто чудом не прогуляла. Это были первые уроки: один – про инфузорию, которая «туфелька», а второй – про дрожжи. Которые, как простейший организм, размножаются делением, вдыхая кислород и выделяя углекислый газ.

Ну вот, собственно, на этом мои познания в биологии и закончились. Ибо учиться тогда было совсем неинтересно. Пубертат полным ходом, тут уж не до инфузории-туфельки. Да, собственно, и про дрожжи-то с инфузорией я сразу же забыла. Вспомнила лишь, когда, как говорится, припекло.

А припекло сразу и очень серьезно.

– Хлеб печь умеешь? – вместо «здрасте» спросил капитан.

– Ну теорию знаю, а печь не приходилось, – промямлила я, комкая в руках направление из кадров.

– Короче, так: три замеса разрешаю испортить, а потом хочешь не хочешь, можешь не можешь, а хлеб печь должна! – сказано мне было тоном, не терпящим возражений.

– Ха, три замеса! – подумала я. – Делов-то. За три замеса и мартышка научится. Чего там уметь?

Почему-то вспомнился приятель из бесшабашной юности. Тот в армии попал в музыкальную роту. На единственное вакантное место. Вакантное место предполагало, что он умеет играть на кларнете. А он духовых инструментов в жизни в руках не держал. На гитарочке бряцал, да. «Три дня, боец, вам на то, чтобы освоить инструмент. Иначе – стройбат». И что ты думаешь? Да в жизни у них не было в роте кларнетиста лучше.

До этого я отработала на «белом пароходе» – пассажирском судне. Там пекарь творил отдельно, и мы его не касались абсолютно. Семь человек на камбузе, и у всех своей работы хватало. А тут – маленький ПТР (приемно-транспортный рефрижератор), восемнадцать человек экипажа, включая меня и буфетчицу. Совсем другие условия и порядки.

И понеслось.

Замес первый. По учебнику.

Тесто в формах никак не хотело подниматься. По виду напоминало спекшийся пластилин. Бездыханный кусок пластилина. «Может, в духовке поднимется?» – подумала я и запихала все 12 форм в нагретую духовку. Дверцу не закрывала – видела, что так делала пекариха на «Трифонове». Честно выдержала минут 20 формы с открытой духовкой, но тесто в них и не шелохнулось.

Через 45 минут я вытряхнула из форм двенадцать абсолютно черных кирпичей. Разрезала один – из середины вылилось сырое тесто. Полное фиаско. Поозиравшись, чтобы никто не увидел, я открыла кап. Это такой «мусоропровод», люк с выходом «в открытое море». Бульк, бульк, бульк…

Ровно двенадцать полновесных бульков.

Сумку в руки, и бегом в магазин за хлебом. Народу глубоко начхать на мои неумения. Народ требует хлеба и зрелищ на обед.

«Игорь, а как ты хлеб печешь?» – интересуюсь я как бы невзначай у повара точно такого же парохода, пришвартованного по соседству. Мы с Игорем давно знакомы, но признаться в том, что я полный профан в хлебопечении, мне почему-то стыдно. А хлебушек у него прекрасный. Самое время для шпионских расспросов. «А я туда картошку вареную добавляю», – говорит Игорь. «Это как?» – «Да вот мну толкушкой и добавляю к тесту». «АААААА, – с видом знатока киваю я, – ну да, точно!».

Замес второй. С картошкой вареной. Результат – бульк, бульк, бульк – 12 раз. Чемодан-вокзал-Саратов. Сумка в руки – хлебный магазин.

Замес третий. С картошкой сырой, на терке измельченной (вдруг я что-то не так поняла). Результат – 12 бульков, сумка, магазин.

Завтра в море. А значит, что? Значит, хлебом надо запасаться. И я делаю не одну, а целых четыре ходки в магазин, забивая полки в подсобке хлебом на две недели вперед. На свои деньги, естественно. А вечером сижу в гостях у Александры Григорьевны – ещё одной знакомой «моряцкой» пекарихи. (Я вообще ходить в гости в последние дни стала корыстно и целенаправленно. Только лишь к пекарям.) Так вот, сижу и ною: «Ну почему-у? Почему у меня ничего не получается? Я же всё делаю пра-а-вильно?»

«А ты не страдай. Толку от этого – ноль. И никого не слушай. Пробуй раз за разом. Чужие рассказы тебе не нужны. Они все будут диаметрально противоположные. У каждого – свой секрет и свой способ. И мука, и дрожжи в каждом случае разные. И вообще дело не в этом. Важно почувствовать тесто. И как только это случится – всё встанет на свои места. И ты сможешь печь хлеб и с плохой мукой, и с полумертвыми дрожжами», – изрекла Григорьевна с видом гуру, передающего науку ученику. А я ей не поверила тогда. Но эксперименты не прекратила.

Все две недели, что мы были в рейсе, я добросовестно каждый день замешивала тесто. И пыталась понять или «почувствовать». Самое смешное – пироги и булки у меня выходили превосходными. И тот же капитан, уплетая очередную булку, страдальчески спрашивал: «Ну а хлеб, хлеб-то почему не выходит?»

Тесто уже поднималось хорошо и даже попискивало при обминке. Но в хлебных формах напрочь отказывалось расти вверх, и я продолжала «рожать кирпичи».

А в какой-то из дней в голове щелкнуло. Бац – и словно пазл сложился. Всё встало на свои места. Наверно, это произошло то самое «просветление», о котором мне вещала Григорьевна. И урок биологии, который я запомнила, тоже сыграл не последнюю роль.

Итак, всё оказалось просто. Как тот самый простейший организм, без которого тут не обойтись.

Сначала я распускаю дрожжи. Сухие или сырые – это неважно. Они сейчас в законсервированном состоянии. И мне нужно их «оживить», чтобы начался пресловутый процесс роста – «деление». Я развожу воду нужной температуры – 30–36 градусов. Мамочки знают, как измерить температуру: как в ванночке для купания младенца – локтем или просто рукой.

Запускаю в эту среду дрожжи. Немного их «подкармливаю» – подсыпаю сахарку. И жду. Жду до того момента, когда уже явно видно, что дрожжи «ожили»: они начинают расти – появляются пузырьки в воде или небольшая пенная шапка на поверхности. Если в нужный момент не завести тесто, то дрожжи побурлят маленько и, «сожрав» весь кислород из воды, умрут смертью

храбрых. Поэтому, увидев, что дрожжи начали хорошо плодиться, я сразу завожу тесто (безопарным способом) или опару. Про опару в другой раз расскажу…

А безопарный способ до крайности прост. Я добавляю соль и всыпаю сразу всю муку. Примерный расчет: на 1 дециличтр воды – 2,5–3 дециличтра муки. (1 к 3 – это условно).

Дециличтрами – то есть объемами по 100 мл – легче всего отмерять и жидкости, и сыпучие продукты.

Размешиваю муку с водой. Пока совсем не обязательно вымешивать тесто до идеального состояния, потому что у муки свои «заморочки». Муке нужно время, чтобы впитавшая влагу клейковина набухла.

Поэтому сначала достаточно просто размешать тесто, по возможности без крупных комков, и оставить его на 20–25 минут. Именно столько времени требуется на набухание этой самой клейковины (того вещества в муке, которое придает тесту упругость и эластичность и которое тот самый страшный глютен и есть).

Только потом следует хорошо вымесить тесто, чтобы оно отлично отставало от стенок посуды и держало форму.

В моем хлебопекарном пазле процесс замеса и обминки выглядит так:

• Замешивая и обминая тесто, я насыщаю его кислородом.

• Мелкие простейшие дрожжи этот кислород употребляют и делятся (растут).

• При этом, сжирая кислород, они выделяют углекислый газ – в виде тех самых пузырьков воздуха, которые и поднимают тесто (увеличивают его в объеме).

• При очередной обминке я этот газ частично выдавливаю и добавляю новую порцию кислорода.

Две, максимум три обминки – достаточно.

Причем за третью обминку теста я считаю формирование буханки перед ее укладкой в форму. Последний раз тесто поднимается уже непосредственно в форме.

Тут важно поймать момент, чтобы дать тесту достаточно расстояться, но не позволить ему перестоять – тогда оно просто перекиснет, перенасытится тем самым, что дрожжи «выдыхают».

Я заполняю тестом форму на половину или на 2/3, даю ему подняться (на 1–2 сантиметра выше уровня формы) и ставлю в достаточно хорошо нагретую духовку.

Идеальная температура для выпечки хлеба – 220 градусов. Закрывать духовку сразу не нужно, лучше сделать это через 5–10 минут, чтобы тесто окончательно поднялось и схватилось корочкой. И как только оно схватилось корочкой, я закрываю

духовку и выпекаю хлеб 40–45 минут.

В моем хлебопекарном пазле в момент выпечки в тесте сгорает газ, который надышали дрожжи, – и от этого в хлебе получаются дырочки.

Просто? Просто.

То, как поднимется тесто, зависит всего от трех составляющих – качества дрожжей, процента клейковины (в гостовской муке не ниже 28) и влажности муки. Если клейковина низкая, а влажность, наоборот, повышена – то тесто хоть и станет «расти» за счет дрожжей, но будет при этом «плыть», т. е. не будет держать форму.

Я понимаю, что мой «хлебопекарный пазл» может показаться смешным и неубедительным. Но в моем случае он работает беспроигрышно уже о-го-го сколько лет. Поняв его, я больше ни разу не запорола тесто.

Два года спустя после описываемых событий мой папа, и твой прадедушка, решил, что мне пора завязывать с морями, и купил пекарню. Тогда был самый бум всех этих частных пекарен. Там я отработала пять лет. И пекарем, и технологом. «Дайте мне маляра-штукатура, и я за две недели сделаю из него первоклассного пекаря», – и ведь делала!

Как-то мы с коллегой рассуждали о пекарях и пекарнях. О том, какой это каторжный труд и какой при всем при этом благодарный. Да! Вид тонны испеченного тобой горячего хлеба в лотках – это, я вам скажу, потрясающее зрелище. А услышать случайный разговор: «Я хлеб только там покупаю, у них самый лучший в городе», – бальзам на сердце.

Кстати, на том самом пароходе я не только хлеб научилась печь. Именно там я пережила свой самый первый настоящий шторм. Это было месяц спустя – я как раз закончила с ужином и завела тесто на хлеб в большой эмалированной зеленой кастрюле, намертво прикрепленной к полке медицинскими жгутами. И отправилась в каюту отдохнуть.

Но тут начало качать. Да так, что казалось – ещё секунда, и пароходишко сомнет, как кусочек фольги. Потом рассказали: волна накатывала такая, что матрос на мостике бросал руль, садился на палубу и орал: «Мамочка!», закрыв лицо руками. А мы с Танькой-буфетчицей лежали у себя в каюте, оперевшись руками о стенки, и отчаянно пытались не свалиться со шконок. Страшно было настолько, что казалось – это конец. В голове проносились лучшие моменты жизни, и попутно вспоминалось всё, чему нас учили при получении сертификата НБЖС (навыки борьбы за живучесть судна). Этот кошмар продолжался три часа, а потом потихоньку качка стихла. В дверях каюты появился улыбающийся

капитан: «Ну что, девчата? Чуть качнуло, а вы уже в лежку? Привыкайте, давайте. Я люблю покачаться!» Как только дверь за ним закрылась, мы с Танькой, зеленоликие от тошноты и страха, одновременно сказали вслух: «Списываюсь, нафиг!»

Я пошла на камбуз посмотреть на тесто, что перед штормом завела на хлеб, – и офигела. Крутое хлебное тесто переколотило, как в миксере, и на вид оно напоминало перекисшую опару. Ну не пропадать же добру – пришлось из него оладий напечь.

Мой «хлебопекарный пазл» работает беспроигрышно уже о-го-го сколько лет. Поняв его, я больше ни разу не запорола тесто.

Оксана Путан

Про тесто

Итак, если ты решилась попробовать, повторяй за мной по шагам:

Соотношение муки и воды должно быть 1 к 2–3. На 1 стакан воды или молока – 2 стакана муки. На 1 литр воды – 2 килограмма муки. Отмеряя муку и воду, используй одинаковые емкости: тогда тесто замесится с первого раза, и не будет необходимости доливать жидкость или досыпать муку.

Со второго-третьего раза тебе уже станет понятно, какой густоты тесто тебе нужно, и ты спокойно сможешь регулировать нужную густоту с помощью муки, прибавляя или убавляя.

Разводя дрожжи, сначала нагрей воду до температуры 30–40 градусов, не больше. Проверяй температуру воды рукой – ты должна ощущать равное тепло. Если вода чуть горячее или холоднее, чем 36,6 градуса (то есть температуры человеческого тела), ты сразу это почувствуешь. В горячей воде (свыше 50 градусов) дрожжи сварятся, а в холодной – если и очнутся от спячки, то очень и очень медленно будут расти, так что высыпай дрожжи только в доведенную до нужной температуры воду.

Вместе с дрожжами добавь немного сахарного песка и,

размешав, оставь на 5–10 минут.

Когда дрожжи поднимутся, образовав пену, замешивай тесто. Я знаю, что обычно на пачке дрожжей написано – «смешать с мукой», но сама всегда распускаю дрожжи заранее. Так можно сразу оценить качество дрожжей; не придется выкидывать уже замешенное тесто, если дрожжи давным-давно испортились. Да и тесто на предварительно оживших дрожжах поднимается гораздо быстрее.

Добавь соль, при необходимости – ещё сахар и, всыпав муку, перемешай.

Сдобу (яйца и жир) замешивай в тесто в последнюю очередь. Нельзя, чтобы жир смешивался непосредственно с дрожжами, иначе он начнет обволакивать их пленкой и замедлит рост. Я почти никогда не использую яйца и предпочитаю добавлять в тесто лишь небольшое количество растительного масла.

В конце перемешивания влей, как я советую выше, немного растительного масла и размешивай тесто до тех пор, пока вся мука не начнет хорошо отставать от стенок миски.

Я всегда рекомендую не вымешивать тесто сразу, как нас учили бабушки. Те по полчаса месили тесто, подсыпая муку до тех пор, пока оно не станет эластичным. Так вот – этого совершенно не нужно делать. Достаточно хорошо размешать тесто, чтобы не было комков, и оставить его на 20 минут. Именно столько времени нужно муке, чтобы набухла клейковина – вещество, придающее тесту эластичность. А спустя 20 минут выложи тесто на стол и быстро вымеси круговыми движениями от края внутрь. Вместо утомительных долгих вымешиваний тебе понадобится всего минута, и твое тесто приобретет равномерную структуру.

Затем накрой его чистым полотенцем и вновь оставь на некоторое время, примерно на 30–45 минут. Чтобы тесто поднялось, не обязательно ставить его в теплое место, оно прекрасно поднимается при обычной комнатной температуре. Просто постарайся уберечь его от холода. Накрывай тесто пленкой или чистым полотенцем, если слишком тепло или сухо в помещении. От этого верхняя корочка заветривается – засыхает. Полотенце от этого защитит.

После того как тесто подойдет (увеличится в объеме как минимум вдвое), хорошо обомни его (это и есть первая обминка теста). Выложи тесто на стол и круговыми движениями от центра внутрь как бы выдави из него пузыри воздуха.

Опять переложи тесто в миску, накрой полотенцем и дай ему ещё 45–60 минут, чтобы подняться второй раз. Во второй раз тесто поднимается выше, чем в первый, при обминке издает

характерный звук (пищит), а на разрезе выглядит пористым.

После второй обминки тесто готово для формирования булочек и пирожков. В третий раз оно поднимается уже в виде готовых изделий при расстойке.

Можно сразу замесить побольше теста и после первой обминки поделить его на части, переложить в целлофановые пакеты и убрать в морозилку. В морозилке тесто можно хранить долго. При минусовой температуре процесс у дрожжей застывает, а при размораживании – начинается снова. Поэтому в нужный момент просто достань кусок теста из морозилки и оставь его размораживаться при комнатной температуре (1–2 часа, в зависимости от количества теста). Как только тесто разморозится, хорошо обомни его и дай подняться (оно увеличится в объеме в два раза). А затем выпекай из него всё, что душе угодно.

******

И ещё хочется кое-что сказать про ошибки при работе с тестом. Я часто замечала, что многие этого самого дрожжевого теста дико боятся. Словно оно не тесто, а какая-нибудь биомасса из кино про инопланетян. Возьмет и укусит. Помню, в пекарне Надя, девчонка молодая, формовала буханку, закидывала её издали в форму и аж отпрыгивала в этот момент. Потом-то привыкла и бояться перестала, а поначалу ужасно смешно смотрелось. Почти все новички-пекаря этим грешат. Вот этот страх – первая ошибка, Эва. Не ссы, в общем. Порвется – склеишь, оно податливое очень. И не кусается. Нет ничего проще дрожжевого теста.

Вторая ошибка – это то, что все вечно торопятся и не дают тесту нормально подняться. Оно должно аж пищать при обминке. А тут тесто чуть шелохнется, из него и рады лепить побыстрее. И готовым изделиям нормальная расстойка нужна, минут 15 на противне – это крайне мало. В результате такой спешки пироги-плюшки либо в духовке порвет и перекособочит (если дрожжи сильные), либо они там плоскими и монолитными кирпичиками лежат без движения. Ну, на вкус и цвет… Кому нравится есть резиновые пирожки – его право. Но вообще рекомендую два раза дать тесту подняться в миске и один раз на противне. Это как минимум. Уточню: «подняться» – это не 10–15 минут, а минут 45. Каждый раз.

И третья ошибка – это в тесто столько сдобы (яиц и масла) набабахать, чтобы бедные дрожжи такую тяжесть поднять не смогли. Если ты кулич пасхальный печешь, который должен стоять и не черстветь недели две – тогда понятно. Но если рогалик или буханку, которую за день съедят, – то тогда зачем? Не вижу смысла. Новички думают, чем больше яиц и масла, тем

вкуснее. А все с точностью до наоборот.

И вот еще – с полной уверенностью скажу, что все эти сказки о том, что при дождливой погоде или в критические женские дни тесто не поднимается, – чушь собачья. Ты и сама должна это понимать. Если у тебя тесто не поднимается, то это означает лишь, что ты раз за разом совершаешь одну и ту же ошибку. А не то, что в атмосфэ́ре витает нечто этакое. Проверено.

Всю свою жизнь ты будешь мучиться двумя вопросами: «Что бы такого вкусненького приготовить?» и «Как бы похудеть?» Так вот, детка, возможно хорошо готовить и при этом худеть. Надо просто есть поменьше того, что готовишь сама, и шевелить булками. То есть двигаться – ходить, гулять, путешествовать, бегать как белка в колесе по офису, то есть не сидеть на месте.

Это бесконечная песня, жизнь, сказка о попе и его собаке, где ты будешь чередовать вкусные мгновения с унылым поеданием безвкусного обезжиренного творога (в мире не бывает вкусного нежирного творога, как себя ни уговаривай).

И знаешь, когда жизнь – вечная борьба с собой, – это кого угодно умотает. Поэтому плюнь на все и расслабься, не воюй ни с кем и ни с чем. Тем более с лишним весом, реальным или надуманным, поедая тоскливую брокколи.

Готовь вкусно, ешь вкусно сама и зови гостей к столу – всех, кто неосторожно под руку подвернется, – пусть никто не уйдет голодным. Главное, сама не переедай и шевелись.

А хлеб пеки всегда и везде. Потому что вкуснее свежеиспеченного хлеба ещё ничего не придумали. А с хорошим сливочным или растительным маслом – это же просто «ум отъешь»! как вкусно. Бабушка знает, что говорит!

Пеки! Вкусная ли это булочка к чаю или простая буханка для бутербродов, чиабатта с добавками или французский багет – пеки и никого не слушай. Вот увидишь, рядом всегда будет кто-то, с кем ты сможешь поделиться своими пятью хлебами.

Пеки хлеб, смотри на небо, выращивай цветы, «ешь-молись-люби» и всегда будь счастлива. Даже если вдруг решишь, что тебя сиюминутно сделает счастливой прыжок с тарзанки – я точно буду на твоей стороне.

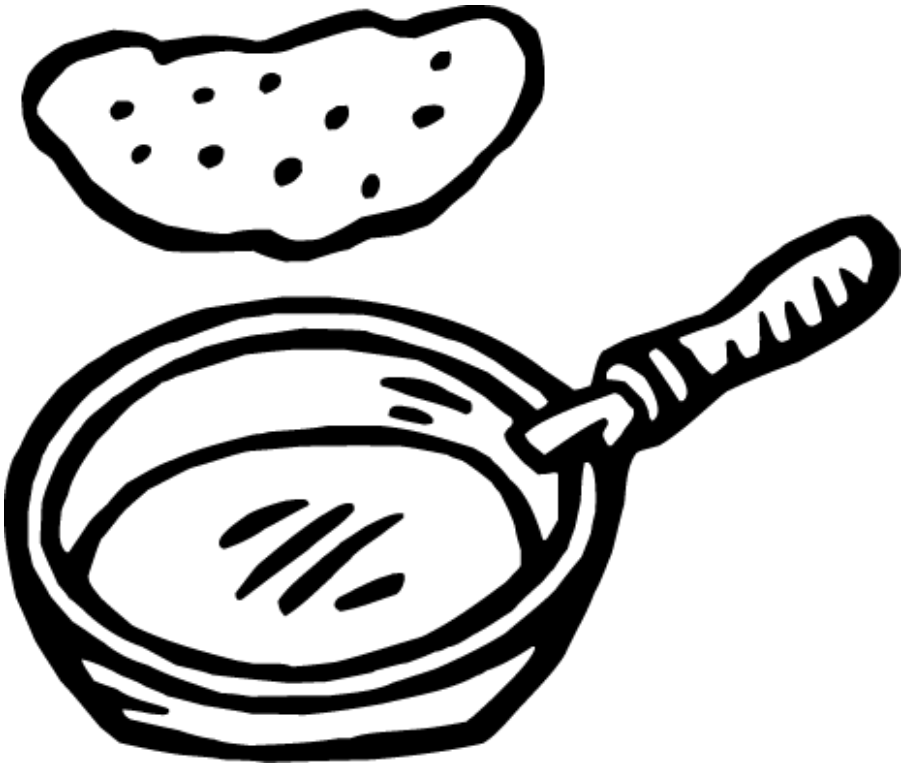
Но сначала научу тебя печь блины. Где бы ты ни жила, ты всегда сможешь созывать гостей на блины по рецепту русской бабушки. Готовь побольше начинок, на любой вкус, заводи тесто и устраивай шоу на трех сковородках. Это на самом деле очень легко. Я для этого вывела идеальную пропорцию блинного теста. У меня было много времени и куча всяческого опыта в блинопечении. Я за свою жизнь испекла не одну тысячу блинов и знаю все их тонкости.

Я часто замечала, что многие этого самого дрожжевого теста дико боятся. Словно оно биомасса из кино про инопланетян. Возьмёт и укусит.

Не бойся, не кусается!

Оксана Путан

Про блины



Точнее – про блины и хороводы. Вспомнилось, как в 95-м году на пароходе «Алданлес» я жарила блины. Сто с лишним штук за час. Прямо на конфорках. Сейчас-то во всех блинных стоят огромные конфорки, и никого этим не удивить. А тогда подобные приспособления были редкостью. Я раз пожарила блинов на маленьких чугунных сковородках (без ручек – с такой деревянной прихваткой, которая вечно слетала), вывихнула локоть, да и ручешки потом потрясывало суток двое, и решила: «На фиг, на фиг!» Галка, шеф-повар, говорит: «Пеки прям на конфорках». Я почесала в затылке и решила попробовать. Получилось!

Выглядело это примерно так.

Плита была одна, но состояла из четырех, почти вплотную прилегающих друг к другу прямоугольных конфорок. Получалась почти сплошная квадратная поверхность – очень удобно для наших огромных кастрюль-«пятидесяток». Сначала я хорошо щеткой отдраивала плиту. Затем заводила тесто на блины. Пробовали когда-нибудь заводить 50 литров теста без миксера? То-то и оно.

Размешивать его можно было только рукой. Больше никакие инструменты не годились. Насыпаешь в кастрюлю муку, сахар, соль, вбиваешь яйца, подливаешь немного разведенного сухого молока (свежего на судне не бывает). И сначала старательно разводишь, размешиваешь густую массу. Ну не очень густую, как сметана примерно. Прямо рукой. Разминая пальцами комочки. А потом постепенно подливаешь в неё воду до нужной густоты. Но это ещё не все – потому что тесто это нужно процедить – невозможно размешать все комки в таком объеме. Для этого на другую огромную кастрюлю ставится дуршлаг, через него и процеживается тесто. Комки остаются в дуршлаге, и их уже легко размешать простым венчиком и так же процедить. В получившееся тесто вливается растительное масло (немного больше, чем если бы блины жарились на сковороде, да и тесто чуть-чуть погуще), четверть половника соды, которая прямо тут, в половнике, гасится уксусом. Все размешивается, и, пока тесто оставляется «постоять», – включается отмытая до блеска плита. И конфорки очень хорошо прогреваются на максимально возможной температуре. Затем плита переключается в нормальный режим (средняя температура конфорок), и начинается то, что я называла «каруселью», а Галка – «Ксюха пошла водить хороводы».

Пекла я за раз по 8 блинов – то есть по два блина на одной конфорке. Сначала я обходила плиту с куском несоленого сала в руке и «рисовала» по два сальных круга на каждой конфорке. Затем брала миску с отлитым в неё тестом, половник, опять по кругу выливала на каждую конфорку по два половника теста на расстоянии друг от друга и быстро, спиралью, размазывала тесто дном половника. Получалось два примерно одинаковых блина на каждой конфорке. Пока я заканчивала размазывание восьмого блина – первый уже успевал с одной стороны поджариться. Поэтому я ставила миску и брала в руку широкую лопатку. И так же, по кругу, переворачивала все восемь блинов. Последний круг с лопаткой – снимала готовые блины. Затем опять круг с салом, круг с тестом и два круга с лопаткой. Вот так намотаешь 48 кругов вокруг плиты – и больше сотни блинов готово.

На «Алданлесе» Галка – мой шеф – была затейницей. Она то пельмени насочиняет (и лепим полночи, на команду в тридцать человек плюс доктор). То пирожки. А так как пирожки, блины, булки – работа пекаря, а именно пекарем я там и была, то, уж поверьте, опыту нахваталась. До неё я два ужасных рейса работала одна (шеф Серега сбежал), потом пришла Шурочка, которая готовить не умела и рулеты в марле запекала; через рейс капитан Шурочку в столовую команды буфетчицей перевел. Когда

пришла Галя, я просто не могла нарадоваться – с профи работать приятно и всегда можно чему-то научиться. А ещё она обожала нас хвалить. Вот готовим что-то вместе, а она приговаривает: «Ай да мы умницы, ай да ручки наши золотые, ай да Золушки!» Сознаюсь, что я от неё эту привычку переняла. Теперь часто, когда случаются всякие авральные готовки, люблю приговаривать: «Ну какие же мы с вами прекрасные, девушки! Ай да мы! Ай да Марьи-искусницы!»

* * *

И сейчас я научу тебя печь блины. Тонкие русские блины. Даже если у тебя обе руки левые – не бойся. Даже первый блин не будет комом, если ты будешь делать это по моему способу.

Начнем с теста. Когда говорят: «заведите тесто, как на блины» или «заведите жидкое блинное тесто», многие сразу делают «уууууууу» и бросают затею. Я зануда и не люблю неопределенностей. Я люблю выводить простейшие формулы, чтобы вот раз – и обязательно получилось.

Формула теста для блинов проще некуда: 1 + 2 к 2.

1 стакан и 2 столовые ложки муки на 2 стакана жидкости. Яйца за жидкость не считаем.

Всё, вот это безошибочно и наверняка. Основа, так сказать. Всё остальное можно варьировать.

Можно готовить на кефире, простокваше, свежем или кислом молоке, на одной воде. Можно добавлять сметану для кислоты теста. Но соотношение муки и жидкости неизменно.

Только обязательно разводи густые кефир, простоквашу или сметану с водой. Тебе же жидкое тесто нужно. На одном молоке я тоже не советую заводить – рекомендую часть заменить простой водой. Потому что блинчики на одном молоке пригорают. Это я по опыту тебе говорю. Даже если раньше ты пекла на одном молоке – разведи молоко на треть водой и почувствуй разницу.

Отмеряй муку и жидкость одним стаканом. Или одинаковыми.

Если жидкость с кислой средой – кефир, йогурт, сметана (хоть 1 ложка кислого на 2 стакана воды) – соду гасить не нужно.

Если это свежее молоко или вода – соду гаси уксусом или лимонным соком. Ну или замени разрыхлителем. Именно от реакции соды с кислотой образуются вот эти мелкие дырочки на поверхности блинчиков.

Если ты заводишь блины на воде со сметаной, например, то лучше сметану выложить в стакан и долить водой. Чтобы объем

жидкости оставался неизменным.

Если мука у тебя откровенно слабая (ТУ), смело добавляй 1 ложку муки сверху. Если мука хорошая, гостовская, высшего сорта, – то не нужно.

Итак, блины на кефире.

На 12 стандартного размера блинов:

1 стакан и 2 столовые ложки муки.

Стаканами муку отмеряют так: насыпают полный стакан и верх разравнивают. Не с горкой, не на глазок. А ровно. И ни в коем случае не утрамбовывай муку в стакане. Высыпь стакан муки в миску, добавь две ложки муки сверху.

К муке вбей 2 сырых яйца, одну без верха чайную ложку соли, две столовые ложки сахара. На такое количество блинов сахар бери по вкусу 1–2 или 3 ложки. 3 ложки – это максимум. Больше – будет пригорать.

Налей полный стакан кефира. Начинай размешивать тесто: сначала муку с яйцами и солью-сахаром, затем подлей кефир.

Тем же стаканом отмерь воду (мы же хозяюшки, чтобы и со стенок стакана кефир не пропал, – всё в дом, всё в семью). Воду влей в тесто и размешай все венчиком, чтобы не было комков. Затем добавь 1 неполную чайную ложку соды. И 3 столовые ложки растительного масла. (Если взяла блинную муку с разрыхлителем, сода не нужна. Все остальное в силе).

Великое заблуждение, что чем больше масла в блинном тесте, тем меньше прилипают блины. С маслом важно не переборщить, иначе блины получатся тяжелыми.

Размешай последний раз и оставь тесто на 15–20 минут, пока греется плита.

Когда заводишь тесто на очень большое количество блинов, его проблематично размешать так, чтобы совсем не было комков. Так что я размешиваю как могу, а потом просто процеживаю тесто через дуршлаг. Оставшиеся комки размешиваю ещё раз и опять процеживаю, подлив капельку жидкого теста. И ещё: когда печешь много блинов – по сотне, – в конце тесто становится слишком густым для тонких блинчиков, так что я подливаю туда немножко водички.

Самое главное в выпечке блинов – хорошо прогреть, но не перегреть сковородку. Если у тебя пока не набита рука и просто почувствовать, что пора, ты еще не можешь – делай проще. Намочи сковороду, словно ты её только вымыла, но не высушила. Поставь на плиту. Как только вода испарится – сковорода достаточно прогрелась.

Второй важный момент – прогревание сковороды с маслом. Налей растительное масло (буквально чуть-чуть, меньше

столовой ложки). Распредели его ровным слоем по поверхности сковородки, поставь ее на плиту и сосчитай до десяти. Раз-два-три и так далее.

Затем масло вылей (можно прямо в тесто, только тесто потом не забудь размешать).

И вот тут важно: почему первый блин всегда комом? Потому что масла на дне сковороды остается чуть больше, чем надо для ровного распределения теста. Изменить это очень просто. Возьми обычную бумажную салфетку и быстро оботри поверхность сковороды, удаляя таким образом излишек масла. Быстро – потому что сковорода не должна остынуть.

Зачерпни тесто половником. Нужное количество тебе придется вычислять опытным путем. Если недостаточно зачерпнешь в первый раз – добавишь во второй. Если теста много и блин получится толстым, – убавь. К третьему блину ты будешь точно знать, сколько теста тебе нужно зачерпнуть.

Вылей тесто одним быстрым движением в центр сковородки и, наклоняя сковороду в разные стороны, распредели его ровным слоем по всей поверхности. И жарь блин с первой стороны.

Хочешь порумяней – жди, когда появится колер по краю блина.

Смотри сверху – тесто прожаривается быстро. Когда не остается сырых мест, – можно переворачивать. Сначала лопаткой проведи по кругу, отделяя края, затем подведи лопатку в самый центр (он обычно больше всего прилипает) и переворачивай. С обратной стороны блины жарятся вдвое быстрее. Так что следи и снимай их со сковороды вовремя.

Я смазываю сковороду не каждый раз, а через два, а то и три блина. И я больше не использую кусочки сала, кисточки или половинки луковиц на вилке. Всё гораздо проще. Та самая бумажная салфетка, которой я снимала излишки масла, и есть моя смазка. Я капаю немного масла в мелкую посуду. И опускаю салфетку в это масло.

Попробуй – быстро проведя салфеткой по поверхности сковородки, ты и смазала ее тончайшим слоем и, что называется, обтерла, если вдруг к ней что-то припеклось. И масла уходит очень мало (я хомяк хозяйственный).

Лучше потом блины сливочным маслом смазать, если душа просит посытнее. Вот прямо на верхний горячий блин в стопке выложи кусочек масла и прокатай его по поверхности. Потом другим горячим блином накрой – растает окончательно.

Подавай готовые блины с чем угодно: со сметаной, топленым маслом, с вареньем или сгущенным молоком, с икрой – хоть зернистой, хоть кабачковой, – начиняй мясом, рыбой, творогом

или повидлом. Теперь ты умеешь жарить блины – это самое главное!

Блины из такого теста можно жарить на любой сковороде, – и на толстой чугунной, и на тонкой тефлоновой, если хочешь – даже на лопате в походе (бывали случаи). Результат всегда превосходный.

Обычно я жарю блины на электроплите, но на газу жарить ещё проще. Если видишь, что блины начинают пригорать, – убавь огонь. Если недостаточно быстро пекутся, – чуть добавь жару.

И да, на газовой плите жарить блины нужно на маленькой конфорке. Если жарить на широкой конфорке, – то они прилипают в центре (не пропекаются).

Пропорции постных блинов на дрожжах немного отличаются от тех, что в скоромных блинах.

Жидкость (теплая вода в данном случае) – 2 стакана. Мука – 1 стакан + 3 столовые ложки с верхом.

3 столовые ложки сахара, 1 чайная без верха ложка соли и 1,5 чайной с верхом ложки сухих дрожжей. Смешай все венчиком и забудь про тесто как минимум на 40–60 минут.

Затем влей в тесто 3 столовые ложки растительного масла, ещё раз размешай и жарь как обычно, на среднем огне.

Можно делать блины на кукурузной, гречишной, овсяной, ржаной – да на любой муке. Только помни, что любую «сложную» муку нельзя класть в тесто в полном количестве. Если мука без клейковины, то фигня получится. Всегда добавляй пшеничную. На 1 часть ржаной (или какую ты захотела) – 2 части пшеничной.

Как сделать быстро сотню блинов? Элементарно: жарь на трех конфорках разом. Если жаришь на четырех – на последней конфорке выставляй огонь послабее (самый слабый), чтобы не пригорело.

В любой блин можно завернуть любую начинку, на что у тебя фантазии хватит. Но дай им сначала остыть, иначе они порвутся при сворачивании. Если хочешь завернуть в блин много начинки – делай блинчики поплотнее: добавь сверху еще 1 ложку муки.

Моя бабушка (мамина мама) рецепты в основном из численника брала. Это такой толстый отрывной календарь висел в деревнях на стене, основной источник информации, дайджест, так сказать. Там всё, что нужно, было пропечатано. Рассвет-закат (когда корову выгонять, когда встречать выходить), что за праздник нынче (нет повода не выпить, «день взятия Бастилии впустую прошел»). На обороте листочка – то рецепт, то совет садоводу, то стишок, то факт интересный. «Дельные» листочки тут же на отдельный гвоздь накалывались, там и желтели годами.

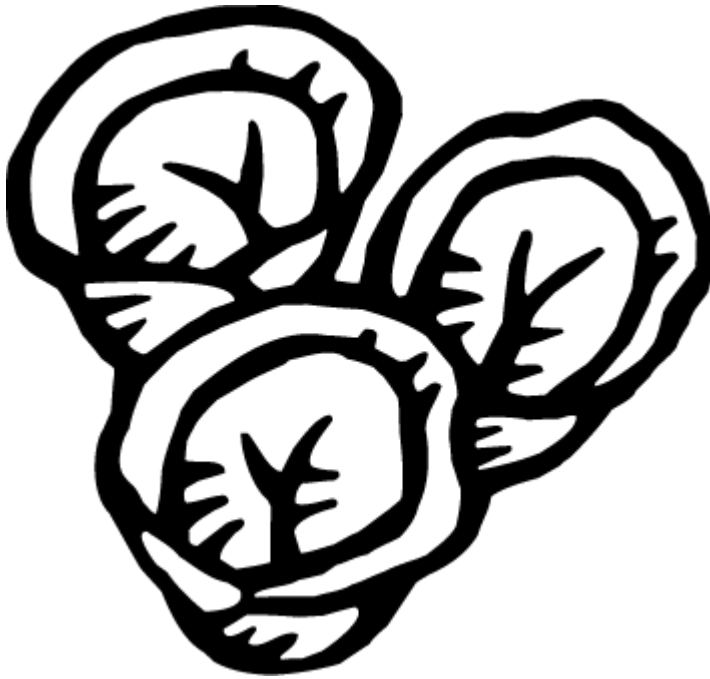
Вторая моя, украинская бабушка, папина мама, тоже не особо

грамотная была. Так что никаких «фамильных» рецептов мне от них не перепало. От первой бабушки в воспоминании остались тончайшие, с хрустящим ободком блины, которые она нам пекла в русской печке. Тонкая чугунная сковородка, длинный ухват. Тесто наливалось в сковородку, разливалось покачиванием, и сковородка ныряла внутрь, на древесные угли. Эти блины не переворачивались, там, в таком жару, они жарились снизу и запекались сверху одновременно. У печной затворки снаружи всегда стояла пиалка с растопленным сливочным маслом.

Мы с братом макали туда сложенные уголочком горячие блины – и ничего вкуснее в моей жизни я вспомнить не могу. Разве что вареники с вишней, баб-Надины. Она их прямо в саду своем криворожском готовила. Срывала вишню с дерева и тут же на глиняной «летней» печке варила нам с братом огромные, размером с ладонь, ужасные на вид, словно чернилами обляпанные, вареники с вишней. Щедро поливала сливками. И, о боже, как же это было вкусно!

Про блины я тебе уже все рассказала. Теперь пришла очередь рассказать про вареники и пельмени.

Про пельмени



Чтобы приготовить пару сотен, а то и больше пельменей (от размера зависит), тебе потребуются: несколько яиц, 4 чашки муки (3 в тесто, 1 на подсыпку при лепке) и 800 граммов мясного фарша.

Для начинки лучше всего взять пополам свинину и говядину, но и из одной говядины тоже можно. 2 чайные ложки соли – 1 в тесто, 1 в начинку. И 400 граммов репчатого лука.

Это очень важный момент: лука в начинке должна быть ровно половина от веса мяса. Тогда начинка получится именно той сочности, которой многие добиваются путем подливания воды и прочих шаманских танцев. А делать этого не нужно. Треть всей начинки должен быть лук, и больше ни о чем заботиться не надо. В готовых пельменях лук практически не чувствуется, а вот начинка получается бесподобной.

Тесто – это то, что делает пельмень пельменем. В классический рецепт входят: мука, соль, вода и яйца, которые делают пельменное тесто плотным и помогают ему держать форму и не развариваться в воде.

При замесе пельменного теста очень важно не переборщить с жидкостью. Оно должно быть достаточно крутым и эластичным. Замешивать его необходимо так, чтобы потом можно было раскатать на тонкие пласты. Я думаю, что это бесспорный факт:

пельмени в тонком тесте – самые вкусные.

В старину тесто замешивали на глазок. Просеивали муку через сито, потом высыпали её горкой на стол, а затем в середине горки делали воронку. Отдельно размешивали яйца с водой и солью и тонкой струйкой вливали в это углубление. Потом перемешивали жидкость, постепенно забирая муку по всей окружности от краев к середине. И долго месили, чтобы тесто вобрало в себя как можно больше муки. Этот способ требует большого навыка и опыта. Хозяйка должна «чувствовать» тесто: если надо – добавить муки или воды.

А что делать, если с навыками пока негусто?

Весь мой пекарский опыт говорит о том, что наилучшее тесто получается тогда, когда сразу отмеряешь ровно столько воды и муки, сколько требуется. В этом случае тесто сразу получится нужной густоты, и, значит, его не надо будет долго и утомительно вымешивать, выбивать об стол и так далее.

Итак, тесто на пельмени:

• Возьми большую емкость, например, суповую чашку объемом 350 мл. Отмерь 3 чашки муки. Отмерять следует полными чашками. Для этого насыпь муку в чашку с горкой, а затем ножом сравняй верх, удалив излишки. Не нужно утрамбовывать муку в чашке. Высыпь муку в миску.

(Чтобы у тебя сейчас не взорвались мозги, детка, помни, что обычно в рецептах под словом «чашка» имеется в виду чашка американская, объемом 250 мл. Поэтому я специально уточнила, что на пельмени нужна емкость побольше).

• В точно такую же по объему чашку выбей 5 яиц. Добавь 1 чайную ложку соли. Долей водой до края чашки. Аккуратно размешай содержимое вилкой. Почему яйца сначала в чашку, а не сразу в муку? Они бывают разные по объему, а тебе нужно ровное количество жидкости. Вот, какие бы они ни были, эти 5 яиц – они составят почти 350 мл, а недостаток можно восполнить водой.

• Перелей жидкость из чашки (воду и яйца) в миску к муке. Размешай с мукой таким образом, чтобы жидкость взяла в себя максимально всю муку и не было больших комков.

• Оставь тесто в миске на 20 минут. Дело в том, что клейковина (та составляющая муки, которая отвечает за гибкость и эластичность) набухает именно за этот срок. После этого тебе гораздо легче будет вымесить тесто.

Отлежалось?

• Переложи на стол и меси. Месить нужно, нажимая на тесто и одновременно скатывая его в шар (от краев к центру подворачивая тесто по кругу). Тесто должно получиться однородным и упругим.

• Готовое тесто переложи в пакет и отложи в сторону на полчаса как минимум. Можно убрать в холодильник (и хранить там до суток), но после холодильника обязательно дай тесту постоять полчаса при комнатной температуре. Так клейковина после вымешивания снова набухнет и к тесту вернется эластичность. А она нам потребуется для раскатывания.

Пока готовое тесто лежит, займись начинкой.

Как уже говорила, лучшая начинка для классических русских пельменей получается, если в равных пропорциях смешать свинину, говядину и лук по 1/3 каждого ингредиента. Лук делает начинку сочной.

• Возьми равное количество свиного и говяжьего фарша и смешай.

• Очисти лук, порежь кусочками и переложи в блендер. Измельчи лук блендером до однородного состояния. Нет блендера – пропусти через мясорубку.

• Добавь молотый лук к фаршу. Туда же добавь 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку молотого черного перца. Хорошо размешай фарш до однородного состояния.

Теперь будем лепить:

• Готовое тесто раздели на несколько частей. Каждую часть теста скатай руками в тонкий жгут, диаметром не больше 2 сантиметров.

• Затем ножом разрежь жгут на одинаковые кусочки толщиной примерно 1–1,5 сантиметра. Обваляй их в муке со стороны разрезов и раскатай каждый кусочек скалкой в тонкую круглую лепешку. Катать нужно так, чтобы центр лепешки был чуть потолще, чем края. Так, края ты сложишь вдвое и этим уплотнишь, а если центр будет тонким, то начинка его может порвать.

• На середину каждого кружка из теста выкладывай часть начинки.

• Затем складывай тесто пополам, начинкой внутрь, в форме полумесяца. Края теста защипи, то есть придави пальцами таким образом, чтобы они слиплись между собой. Важно, чтобы в пельмене не оставалось отверстий – иначе при варке он может развалиться. Уголки полумесяца соедини и слепи друг с другом. Это придаст пельменям круглую форму. При этом начинка окажется в центре, а защипанные края – юбочкой по окружности.

• Готовые пельмени уложи ровными рядами на присыпанную мукой дощечку.

Если ты не собираешься варить пельмени сразу, дощечку с тестом можешь заморозить в морозильной камере, а затем ссыпать все пельмени в пакет и хранить замороженными. Хранить

пельмени в морозилке можно долго – аж несколько месяцев. Но если забыть их на доске и хранить в открытом виде, то тесто потеряет всю влагу, пересохнет и потрескается.

В варке пельменей существуют свои тонкости и секреты. Вот ключевые:

Оптимальное соотношение при варке – 4 литра воды на 1 килограмм пельменей. Не советую варить сразу много пельменей. Это как раз тот случай, когда не стоит экономить время, иначе все труды могут пойти насмарку.

Важно! За один раз нужно варить ровно столько пельменей, сколько свободно может плавать на поверхности воды. Поэтому ориентируйся на диаметр кастрюли, а не на принятые нормы. Для того, чтобы все пельмени сварились равномерно и не потеряли форму, они ни в коем случае не должны вариться в «несколько этажей». Да и лучше, когда они свободно плавают на поверхности, не прижимаясь плотно друг к другу.

• Пельмени варят, опуская в кипящую воду. Поставь кастрюльку с водой на огонь, посоли воду из расчета 1 чайная ложка на 2 литра воды, добавь лавровый лист, по желанию – несколько горошин черного перца. Дождись бурного кипения и начинай по одному или по несколько штук опускать пельмени в кипяток. Буквально подноси каждый пельмень к воде вплотную и отпускай. Пельмени войдут в воду ровно, без кипящих брызг. В это же время шумовкой или большой ложкой медленно размешивай пельмени в воде. Чтобы, опустившись под собственным весом сразу на дно, они к этому дну не прилипли. Через пару минут обязательно размешай содержимое кастрюли ещё раз, пошевели содержимое кастрюли, проверяя дно и не слиплись ли пельмени между собой.

• Дождись того момента, когда все пельмени всплывут на поверхность воды и вари их ещё 4–5 минут. Затем доставай пельмени шумовкой, и раскладывай по тарелкам. Добавь сливочного масла и сметаны при подаче.

В чем ты станешь варить пельмешки, совершенно не имеет значения: хоть в сковороде, хоть в ночном горшке. А что ты смеешься? Студенты порой и в чайниках варят, и у меня на этот счет есть своя история.

Нам было по 18 лет, и мы только-только заселились в рабочее общежитие. Есть хотелось ужасно, и в первом же магазине мы купили несколько пачек пельменей – страшненьких, серых, перемороженных. И тут кто-то из подруг-соседок вспомнил, что у нас нет другой посуды, кроме казенного графина и чайных чашек.

Позаимствовать кастрюлю у старших мы постеснялись и отправились в хозяйственный магазин. Увы, кастрюль там не

было. Зато на полках длинными рядами стояли эмалированные детские горшки с крышками. «Ночная ваза» – значилось на ценнике. Посовещавшись, мы приобрели «вазу» и еще долго спорили, кто её понесет в общежитие. У дверей общей кухни мы выставили караул – чтобы никто из посторонних не увидел, в чем же мы варим себе обед.

Впоследствии обзавелись и кастрюлями, и сковородками, но «вазу» так и не выбросили. И если кто-нибудь из гостей удивленно спрашивал: «Девочки, а зачем вам ночной горшок?», мы переглядывались и хохотали до слез.

Теперь, когда ты научилась делать классические пельмени, ты справишься и со всеми остальными их видами. Смотри: уральские пельмени, старорусские кундюмы, украинские вареники, белорусские ушки, грузинские хинкали, среднеазиатские манты, корейские пян-се. Перечислять можно долго: от бурятских позы – здоровенных, вполладони, до изящных итальянских равиоли.

Всех их объединяет общая идея: оболочка из теста и начинка внутри. Начинки ты можешь брать любые, какие только в голову взбредут или какие в рецепте подсмотришь. И тут у тебя будет простор для экспериментов.

Напомню еще несколько важных вещей про пельмени, пока не забыла.

Начинка

Наверняка ты услышишь, и не раз, что это у тебя «ненастоящие пельмени», а вот «насто-я-а-шчие, они…» Не ведись на это, нет никаких единственно правильных настоящих пельменей.

Состав пельменной начинки складывался исторически. И напрямую зависел от местных особенностей. Например, в уральские пельмени, помимо говядины и свинины, добавляют немного баранины – для «духовитости». А в Сибири бараны не водятся, поэтому и начинка делается лишь из свинины и говядины. Дальневосточные пельмени – с начинкой из красной рыбы. Чем ближе к Европе – тем чаще в начинку добавляется курица.

В старину часто готовили пельмени из «черного», то есть добытого на охоте, мяса-лосятины или медвежатины. И классические сибирские пельмени всегда отличало добавление к привычной свинине и говядине кусочка «дикого» мяса. Поэтому если кто-то из близких или знакомых увлекается охотой, припаси для такого случая кусочек лосиного или медвежьего мяса. Пропорция дикого мяса должна составлять 1/5 часть от всей начинки.

Постные начинки бывают настолько прекрасными сами по себе, что ты их захочешь и вместо скоромных готовить.

На Урале, например, делают волшебные постные пельмени из черной редьки или сырого картофеля. Очищают корнеплоды и вместе с луком пропускают через мясорубку. Потом солят и отжимают. Можно прямо на сите начинку держать – чтобы стекала лишняя влага.

У них только один минус – заморозить нельзя. Приготовил, отварил и съел.

Я тебе рассказала, как делаю сама, но полезно знать все три основных способа лепки. Вот они вместе, выбирай на вкус:

Способ 1. Старинный

Готовое тесто раздели на несколько частей. Каждую часть теста скатай руками в тонкий жгут, диаметром не больше 2 сантиметров. Затем ножом разрежь жгут на одинаковые кусочки толщиной примерно 1–1,5 сантиметра. Обваляй их в муке со стороны разрезов и раскатай каждый кусочек скалкой в тонкую круглую лепешку.

Способ 2. Современный

Тесто переложи на стол, присыпанный тонким слоем муки. Раскатай в один тонкий пласт толщиной не более 1–2 миллиметров. Подходящей по размеру рюмкой или тонким стаканом вырежь из теста одинаковые кружочки. Обрезки теста можно собрать в комок, дать постоять несколько минут, а затем опять раскатать. Правда, раскатывать обрезки с каждым разом все сложнее и сложнее, поэтому я предпочитаю безотходный первый способ.

На середину каждого кружка из теста выкладывай часть начинки. Затем складывай тесто пополам, начинкой внутрь, в форме полумесяца. Края теста защипывай, как я тебя учила раньше.

Способ 3. «Ленивый» современный

Формировать пельмени можно и с помощью специального приспособления – пельменницы, которая представляет из себя алюминиевую или пластиковую дощечку с отверстиями.

Если ты собираешься использовать пельменницу, раскатай два тонких пласта теста, немного превышающих размер пельменницы. Разложи один из них на присыпаную мукой пельменницу и немного придави так, чтобы углубления для фарша были отчетливо заметны. Затем разложи начинку в каждое углубление. Причем фарш, размером с шарик, поместившийся бы на 1 чайной ложке, нужно даже немного продавливать вниз-внутрь. Сверху выложи ещё один раскатанный пласт теста, присыпь мукой и хорошо прокатай скалкой по всей поверхности. Тесто должно разрезаться по выступам. Перевернув пельменницу, встряхни ее, чтобы пельмени выпали на стол.

Часто встречающаяся в рецептах фраза «отвари пельмени до полуготовности» означает, что пельмени нужно опустить в кипящую подсоленную воду, размешать, дождаться, когда они всплывут на поверхность, и сразу же вынимать их из бульона. «До полуготовности» обычно варят пельмени, которые затем будут подвергаться дополнительной тепловой обработке – жариться или запекаться.

Пельмени подают либо порционно: 15–20 штук на порцию, либо на общий стол в глубоких и широких мисках. Для того чтобы они не слиплись между собой, их необходимо заправлять сливочным или растительным маслом, по желанию и сметаной, и перемешивать. Если масло в рецепте не предусмотрено, то обязательно перемешай пельмени насухую через несколько минут после того, как выловишь их из кастрюли в миску.

Я никогда не размешиваю готовые пельмени ложкой. Просто беру миску и слегка встряхиваю. Такой способ особенно хорош, когда в миске лежит сразу много пельменей – на несколько порций. В этом случае встряхивай ее всякий раз, когда добавляешь очередную порцию свежесваренных пельменей.

Пельменный запас. Стратегический

Если у тебя выдастся свободный день – налепи раз в год пельменей впрок, полную морозилку.

Ну а что? Лежат себе, никого не трогают. Мало ли, вдруг гости набегут или лень готовить будет. А тут такая палочка-выручалочка и скатерть-самобранка в одном лице. И блюдо русской кухни по рецепту твоей русской бабушки.

Сейчас расскажу, как быстро, в одно лицо, налепить триста штук и не запариться:

1. Тесто раскатай колбаской и нарежь сразу 40 штук пимпочек. Больше не надо – на два раза достаточно, иначе они подсохнут и их тяжело раскатывать будет.

2. Быстро, в два движения скалкой, один раз от себя, затем переверни заготовку – так будешь уверена, что она не прилипнет – второй раз скалкой от себя, половину – 20 штук сочней, и разложи их в четыре ряда на столе.

3. Быстро (тут реально скорость важна, чтобы тесто не подсыхало) бери полную горсть фарша в руку и делай кольцо из указательного и большого пальца. В это кольцо небольшими порциями выдавливай фарш и, второй рукой снимая эти кусочки, сразу раскладывай их начинкой на сочни. Ложечкой в разы дольше, поверь. Будешь ложечкой ковырять – все засохнет, и края потом не будут слепливаться.

4. Стремительно мой и вытирай насухо руки.

5. Начинай с первого раскатанного тобой сочня и далее к последнему защипывать края пельменей. Полумесяцем. Пока все не защипешь. И сразу же выкладывай эти “вареники” в ряд. Вообще старайся любые заготовки выкладывать ровными рядами. Так и место экономится, и конец-начало не потеряешь, и посчитать легко. Ну и порядок – это всегда красиво.

6. И только затем соединяй уголки, придавая круглую форму пельменям. И перекладывай их рядами на доску. Тут уже спешить не нужно.

Если сразу по 20 не успеваешь – сохнут – то начни с 10. Потом 15, а потом ты уже чемпион.

Есть! Сделала. И ничего страшного в этом нет, правда? Зато в любой момент у тебя в морозилке лежит настоящая русская еда по рецепту бабушки. И всего каких-то 20 минут – и прекрасный ужин готов. А уж хранить пельмени в морозилке можно очень долго, поверь. Хорошие пельмени мороз не портит.

Чем отличаются вареники от пельменей? На этот счет мнения разделяются. Кто-то утверждает, что начинка для вареников

обычно уже готовая, «вареная», в то время как в пельмени кладут сырой фарш. Я не согласна. А как же тогда вареники с вишней? Или пельмени с жареными грибами? И таких примеров можно привести массу. Я более склонна разделять пельмени и вареники по форме. Если пельмени имеют форму круглую и похожи на «хлебное ухо», то вареники обычно чуть больше размером и изготавливаются в форме полумесяца.

Начинка для вареников тоже бывает самой разной. Можно делать сладкие ягодные наполнители или классические вареники с творогом. Можно готовить вареники с начинкой из овощей или мяса. Можно наполнить их даже гречневой кашей – получается очень вкусно.

Размер вареников определяй на свой вкус – от миниатюрных до огромных, в ладонь. Края вареников оформляют разными способами. Иногда их аккуратно защипывают, а иногда заворачивают косичкой. Можно по краю обычного защипа сделать несколько небольших зажимов, и тогда края станут волнообразными.

Вареники с вишней готовить совершенно просто. Их делают из того же самого пельменного теста. Только кусочки для раскатки теста делай чуть побольше, чем для пельменей. Раскатывай сочни и на центр каждого выкладывай несколько очищенных от косточек вишен: 4-8-10 штук.

Со свежей вишней, кроме удаления косточки, ничего больше делать не надо. А вот замороженную вишню следует разморозить и откинуть на сито, чтобы жидкость, вишневый сок, стекла. Чем меньше сока останется на ягодах, тем проще станет раскладывать начинку и лепить вареники.

Аккуратно посыпь начинку сахаром (1/3 чайной ложки, максимум – 1/2) и соедини (защипывай) края полумесяцем.

Никогда не смешивай заранее вишню с сахаром – сахар очень быстро растворяется и растекается вишневым сиропом. Мокрые края при лепке защипывать проблематично. Если посыпать прямо перед защипом, такого не случится.

Вари вареники точно так же, как пельмени, в том же соотношении воды. Лавровый лист и перец тут явно будут лишними, но вот солить воду даже при варке пельменей-вареников со сладкими начинками нужно всегда. Ага, сюрприз. Сладкое в соленом. Но так действительно вкуснее!

Тесто после варки вареников с вишней всегда окрашивается и становится сине-серого цвета. Оно при этом становится очень упругим – это от кислоты, содержащейся в вишне. Но это также и то, что придает этим странным вареным пирожкам их неповторимый вкус.

Творожная начинка – тоже одна из моих самых любимых. И не только моих. Вареники с творогом ещё ни одного человека не оставили равнодушным. Если твои друзья не едят мясо, готовь им сладкие вареники с вишней и творогом.

Только учитывай, что творожную начинку (а она простая: на 1/2 килограмма творога 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, щепотка соли, перемешать, ванилина щепотка по желанию) тоже, как и вишневую, не стоит смешивать заранее. Иначе сахар потечет. Поэтому аккуратно смешивай понемногу в небольшой посуде и сразу же лепи вареники. А яйцо для этого можно выбить в отдельную чашку, хорошо размешать вилкой и подливать по чутьчуть в каждую небольшую порцию начинки.

Для постных пельменей и вареников из теста необходимо исключить яйца. Для этого я завожу тесто на холодной, но кипяченой воде, в той же самой пропорции: 1 к 3. Не спрашивай меня, почему вода должна быть именно кипяченой – я не смогу объяснить. Но то, что именно на такой воде тесто получается гораздо лучше, чем на обычной, сырой, – мною проверено неоднократно.

И творожные, и вишневые вареники можно точно так же, как пельмени, готовить впрок и замораживать.

Но гораздо веселее готовить пельмени и вареники шумной большой компанией. Так что, детка, заводи тесто, готовь начинки на любой вкус, зови друзей.

Наверняка ты услышишь, что у тебя «ненастоящие пельмени». Не ведись на это, нет никаких единственно правильных настоящих пельменей.

Оксана Путан

Про творог и сырники

Русская кухня – это то, чему твоя бабушка так или иначе посвятила всю свою жизнь.

Я хочу рассказать тебе, почему я так сильно люблю именно русскую многострадальную кухню. Потому что в современной, побитой историей страны, просеянной через жесткий фильтр вечного дефицита, вызрели лучшие в мире и самые удивительно лаконичные блюда.

Русская кухня, в том виде, в котором она живет сейчас, наполнена здравым смыслом: толковая, бережливая, сезонная. Способная угодить самому привередливому человеку. Способная этого человека накормить, и накормить вкусно, с любовью и вниманием к деталям.

Я не ошибусь, если скажу, что творог в чистом виде и его использование в выпечке – и не только – это визитная карточка русской кухни.

Творожная начинка к фаршированным блинчикам, упомянутые уже вареники с творогом, ватрушка дрожжевая и ватрушка «Королевская», сочни творожные, деревенское печенье и творожные пончики, тесто быстрое для пирожков из творога, творожная запеканка и творожные кексы – я могу перечислять долго.

Во всех культурах перерабатывают молочную продукцию дальше и дольше, давая дозреть до вкуснейших и разнообразных сыров. Молоку много времени и ухода нужно, чтобы переродиться и вызреть в нечто потрясающее.

В России никогда не было такого изобилия продуктов, чтобы в приготовлении сыров идти дальше творога. Некогда было сыры зреть, сыры уже от излишков идут. А тут урожай ещё не каждый год, то война какая-нибудь, то колхозы, то перестройка, зима – снега по крышу, а время корову запускать телиться.

А в избе семеро ребятишек, чем их кормить? Так выдал хлеба свежего краюху, молока парного плеснул прямо из подойника – вкусно же!

Русский творог – это тоже сыр, только очень-очень молодой, в день рождения буквально пойманный. И вкус его у нас научились доводить до совершенства.

Но чтобы ты понимала, откуда берется творог и его производные, я расскажу буквально на пальцах.

Из-под коровы выходит свежее – «парное» молоко. Температура его около 30 градусов, оттого и «парное».

Жирность этого молока зависит от того, в каких условиях жила корова, как её холили-лелеяли и как вкусно, по коровьим меркам, кормили.

В среднем молоко имеет 4–5 % жирности. Если парному молоку дать охладиться и отстояться, то жир, который легче воды, поднимется на самый верх.

Соответственно жирность молока, оставшегося внизу, существенно уменьшается. А то, что наверху, – аккуратно снимают – в домашнем варианте просто аккуратно отчерпывают в отдельную посуду. Это и называется «снимать сливки» – самую верхушку, самое ценное. Только что снятые сливки поначалу жидкие. Но потом они густеют, одни больше, другие меньше, в зависимости от жирности. 10 %-ные сливки можно лить в кофе, а 80 %-ные деревенские попробуй ещё ножом размажь.

Если сливки оставить на пару дней при комнатной температуре, то они сквасятся и превратятся в сметану. Разница между сливками и сметаной такая же, как между молоком и кефиром.

Из густых жирных сливок или сметаны «сбивают» масло сливочное. Для этого их просто чем-нибудь быстро и энергично перемешивают некоторое время. От этого взбивания жир окончательно отслаивается, выпуская остатки сыворотки. Сыворотка – это такая вода из-под молока. Это когда от молока уже отделили все, что могли, остается отработанная почти прозрачная жидкость.

Если жирное, не процеженное от сливок молоко естественным образом немного сквасить – дать ему постоять пару дней при комнатной температуре, то оно загустеет и превратится в чистую простоквашу. Собственно, тут название само за себя говорит.

А если в любой жирности молоко добавить кефирный грибок и дать ему постоять – созреть некоторое время, оно тоже загустеет и превратится в кефир.

Все настолько просто, что, понимая процесс, тебе достаточно найти ближайший источник свежего молока, и сметаной с творогом ты обеспечена в любой точке мира.

А при наличии сметаны и творога – приготовить идеальные сырники по рецепту твоей русской бабушки – раз плюнуть.

Если честно, то ни один в мире рецепт сырников не будет идеальным. Они все будут условны, более чем. Потому что, чтобы конкретный рецепт сырников «сработал», должно совпасть много условий. Расположение небесных светил в момент жарки роли не играет. В первую очередь, роль играет творог. И в последнюю – он же.

А свежий творог – вещь совершенно непредсказуемая.

Самое главное в твороге – это момент «сворачивания белка». Чуть позже я расскажу тебе самое важное про рыбу, на примере куриного яйца, и тогда для тебя не останется тайн в кулинарии. Обещаю.

Точно то же и происходит в процессе варки творога. Это главный момент, когда творожная (сырная) масса отделяется сывороткой при нагреве. Очень важный момент. Чуть недоварил – и вот уже это вязкая, после размешивания совершенно однородная творожная масса, а чуть переварил – и вот уже это куча резиновых комочков. Поймать момент очень непросто. Но и не бином Ньютона. Главное, объем и время засекай. Раз – переваришь, другой – недоваришь, так и поймаешь «свой» творог.

От жирности и качества исходного продукта – молока – зависит, какого вкуса и качества продукт получается после переработки. Из невкусного молока вкусного творога не может получиться, как ни старайся.

Самый вкусный творог получается, если нагревать простоквашу, появившуюся на свет из жирного и цельного молока, прямиком из-под коровы. А если горшок с этой простоквашей поставить в хорошо прогретую и медленно остывающую русскую печку, то получится самый восхитительный по вкусу белоснежный пластинчатый русский творог. Самый восхитительный из сыров.

Варим творог без печки

Ту же самую простоквашу, за неимением русской печи, можно поставить в обычную духовку на невысокую (не выше 100 градусов) температуру. А если сделать это в толстом керамическом или чугунном горшке с крышкой – то возможно максимально приблизиться к оригиналу. Впрочем, подойдет и обычная кастрюля и плита или даже мультиварка. Важно нагревать простоквашу медленно, постепенно, ни в коем случае не повышая температуру. Только так творог отслоится полностью ещё до момента закипания.

И вот этот момент закипания надо ловить очень внимательно. Как только точка кипения начала приближаться к центру отошедшей сырной массы, – нагрев необходимо прекратить. Затем следует остудить естественным путем, постепенно все содержимое горшка-кастрюли. И только потом откинуть либо на мягкую хлопчатобумажную ткань, либо на сито с очень мелкими ячейками. Пару часов творог должен повисеть в «подвешенном состоянии», чтобы вся-вся лишняя жидкость стекла. После чего восхитительный домашний творог готов. И можно уже делать с ним всё, что пожелаешь, – есть свежим с ягодами и взбитыми сливками, печь из него разные простые, но восхитительные вещи. Ты сварила свой первый сыр – ты уже богиня кухни. Наслаждайся моментом!

Если свежего коровьего молока поблизости не наблюдается, то вполне возможно размешать пополам молоко и кефир из супермаркета.

А если хочется воссоздать молоко пожирнее, максимально приближенное к парному, то вполне можно добавить в магазинное молоко сливки или сметану для повышения жирности.

То, какими крупинками получится творог, зависит от того, на каком этапе заквашивания ты начала его варить. Это тоже очень просто – смотри сама.

Вот ты оставила молоко, или молочно-кефирную смесь, или молоко с добавленной жирностью при обычной комнатной температуре, накрыла крышкой. Смело можешь забыть про него на одни сутки. А потом проверь. Ты увидишь, что под крышкой молоко загустело, стало одной массой, как желатин. То есть сквасилось. Теперь аккуратно проверь у краев посуды состояние сквашивания. При шевелении (ложкой) массы она легко отделяется кусочками и сыворотка отходит. Проверь следом состояние творожной массы ровно посередине горшка-ведра-

кастрюли. Оно должно по состоянию стать точно таким же, как у стенок. Если ещё не стало – то накрой крышкой и жди. Проверяя периодически через 2–4 часа состояние процесса. Обычно двух суток хватает для сквашивания. Если ты, конечно, не в жаркой Африке сейчас пытаешься это сделать. С тамошней “комнатной температурой” процесс сквашивания пойдет гораздо быстрее.

Очень важно ловить этот момент и не давать творожной массе более перекисать. Да, со временем творожная масса сама отделится от сыворотки. Только прокиснет очень быстро, и творог из неё получится кислый, невкусный.

Но даже если ты и не успела поймать момент и чуть переквасила или переварила творог, не печалься ни секунды. Тепловая обработка скроет и выровняет все твои огрехи. А уж сырники-то можно приготовить из любого более-менее съедобного творога.

Русские сырники – это на самом деле такие котлеты из творога. В русской кухне обычно все перерабатывается на котлеты. Традиция у нас такая. Мы котлеты даже из моркови жарим. Обрезки мясные – в фарш, неудачный творог – в сырники, пончики, запеканку и печенье. Там этот творог после приготовления заиграет новыми вкусами.

Я обещала тебе идеальный рецепт сырников. Но с этим не все так просто, как с тестом дрожжевым. Но и не настолько сложно, чтобы не научиться.

Идеальные пропорции для сырников существуют условно. Их можно и нужно варьировать, опираясь на качество приобретенного тобой творога.

• Возьми 1/2 килограмма творога и выложи в миску.

• Отмерь и высыпь к творогу 1 децилитр сахарного песка. Этого количества достаточно для того, чтобы подсластить сырники и не перестараться при этом. Если сладости в сырниках вдруг покажется недостаточно (а это зависит от кислоты творога), то выровнять вкус можно при подаче, посыпав сырники сахарной пудрой, например, или добавив немного сладкого соуса к ним.

• Обязательно посоли 1/2 чайной ложки соли. Вбей одно яйцо. По желанию можно добавить немного ванили.

• Затем, в зависимости от творога, понадобится абсорбент, тот, что возьмет на себя лишнюю жидкость из творога и сделает массу гуще и эластичнее. Для среднего качества творога можно отмерить по 1 децилитру манной крупы и обычной пшеничной муки.

Если творог очень мелкий и заметно влажный, увеличь количество манки в рамках тех же общих 2 децилитров абсорбента. Манка выровняет структуру творога.

Если же творог очень сухой, то увеличивать соотношение абсорбента надо в сторону муки.

Если же творог идеален и по вкусу и по консистенции, то ему и абсорбент без надобности. Достаточно 1–2 столовых ложек муки для «склейки». Немного практики – и ты научишься вычислять вкусный творог ещё в момент покупки.

• Итак, ты добавила муку и манку в выбранной тобой пропорции к творогу и другим продуктам. Если собираешься печь сырники сразу, то можно добавить к муке неполную чайную ложку пекарского порошка. Тогда сразу же хорошо размешай все продукты в миске и отставь в сторону на полчаса. Это обязательное условие – дать постоять какое-то время.

Если же прямо сейчас печь не планируешь – то ставь миску сразу после размешивания массы в холодильник и смело оставляй там на 2–4 часа. Пекарский порошок в таких случаях добавлять не обязательно.

• Затем мокрыми руками, каждый раз смачивая их так, чтобы вода с них прямо стекала, можно под краном, раздели массу на восемь равных частей. Теми же постоянно смачиваемыми руками скатай каждый кусочек творожной массы в ровный шарик. Просто прокати между ладонями туда-сюда.

• Поставь сковороду на огонь. Ровно минуту прогревай сухую сковороду на сильном огне. Затем влей туда слой рафинированного растительного масла для жарки. Слой масла в сковороде должен быть примерно полсантиметра. И он же поднимется вдвое выше, когда сковорода наполнится сырниками. Сразу же переключи огонь на ниже среднего уровня.

• Высыпь горстку муки на доску и возьми широкий нож.

• Выкладывай по одному творожные шарики в муку, тут же переворачивай их ножом, зачерпнув немного муки снизу. Похлопывая ножом как лопаткой по верху и по бокам сырника, при необходимости досыпая муки, одновременно запанируй сырник в муке со всех сторон и придай ему форму плоского, высотой 2 сантиметра, круглого биточка. Биточек – это когда форма такая, как у хоккейной шайбы (нормально объяснила?).

И тут же, стряхнув по пути лишнюю панировку из муки, перекладывай сырники в сковороду с нагретым маслом.

Учитывай, что при жарке сырники заметно увеличатся в размерах, поэтому не клади их вплотную, оставляй место «про запас».

• Обжаривай сырники с двух сторон до того цвета, который ты любишь. Переворачивай аккуратно, одним уверенным движением, сначала подведя лопатку под сырник полностью.

Желательно внимательно следить за процессом жарки

каждого сырника. Тем более если ты их выкладываешь в сковороду не в одно время, а в процессе лепки. При необходимости следует уменьшить температуру конфорки. Поджаривание идет снизу вверх, и к моменту переворачивания сырники должны успеть поменять цвет снизу и ровно до середины бокового уровня (высоты сырника). Так что внимательно следи за ними снизу и сбоку. Подглядывай, приподнимая их лопаткой, аккуратно, но бесстрашно.

Ну подумаешь, испортишь парочку. Делов-то!

• Готовые сырники выкладывай сначала на бумажные полотенца, пусть они впитают в себя лишнее масло. А минут через пять подавай к столу. Со взбитыми сливками и ягодами, со сметаной и вареньем, с медом или сгущенным молоком, с шоколадным соусом или сиропом – с чем душа пожелает.

Один раз мне удалось сделать творог даже из сухого молока. Дело было на пароходе, свежее молоко было недоступно. Однажды в долгом рейсе, когда продукты потихоньку начали заканчиваться, и, чтобы разнообразить меню, приходилось постоянно что-то изобретать, в столовой экипажа зашел разговор о еде. Напоминал он больше детскую игру. Взрослые люди предавались мечтам на тему: «А что бы я сейчас съел?» Кто-то размечтался о жареной курочке, кто-то о соленых огурчиках, кто-то стал вспоминать, какие замечательные ватрушки с творогом печет дома его мама.

Я задумалась о твороге и захотела поэкспериментировать. Благо сухого молока на судне было в изобилии.

Решено было испробовать два способа.

Для первого сухое молоко в необходимой пропорции развели теплой кипяченой водой, положили в него ломоть хлеба и поставили на несколько часов в мармит (шкаф, который держит определенную температуру) в кают-компании.

Второй способ гораздо проще и знаком, наверно, каждой советской мамочке. Мы разжились у судового врача хлористым кальцием, вскипятили молоко и, сняв с плиты, влили туда хлористый кальций. Спору нет – свежий творог на порядок вкуснее. Но, учитывая время, место и возможности, – наш тогда показался нам верхом блаженства.

Написала про мамочек и поняла, что нужно пояснить, почему им это было знакомо. В советское время грудничкам молоко, кефир, ацидофильные смеси и творог выдавали бесплатно на молочной кухне. Каждый день нужно было приходить в определенное место, отстаивать очередь и забирать свою порцию молока для ребенка на сегодня. Каждый день чего-нибудь на молочной кухне на всех не хватало. Иногда не было вообще

ничего, и где ты ребенку тот же творог возьмешь? Иногда и молочной кухни (в каком-нибудь небольшом городке или поселке) не было. Так вот, изобретательные советские мамы научились делать творог сами, створаживая свежее молоко хлористым кальцием. В аптеках он продавался в розлив, стоил копейки. Твоего папу я как раз таким творогом в детстве и выкармливала.

Вернемся на камбуз. Сухое молоко мы тогда развели в пропорции 1 к 4. На 200 граммов сухого молока – 800 граммов теплой воды. Получается литр готового молока. Творог из такого молока менее рассыпчатый, чем свежий. Он несколько суховат и слегка «резиновый», с этим самым привкусом, что так отличает сухое молоко от свежего. Но на ватрушки, начинку для блинчиков и запеканку вполне годится. Что, собственно, от него и требовалось.

Между прочим, в общепите советских времен существовали строгие правила приготовления некоторых блюд. Так, например, столь необходимый детским организмам источник кальция запрещалось подавать в сыром виде. Он обязательно должен был подвергаться тепловой обработке. Именно так и родился рецепт всем знакомой творожной запеканки, думаю, сырники тоже оттуда.

Почти точно так же, как сырники, готовятся русские оладьи под кодовым наименованием «как у бабушки». Если блины прекрасно подходят для дружеской вечеринки, то сырники и оладьи – это лучший из существующих на свете русских завтраков.

И если с сырниками приходится повозиться, то готовить вкуснейшие и самые красивые оладьи проще простого. Ни одна бабушка на свете за свою жизнь не напекла столько оладий, сколько я за несколько месяцев работы в маленьком кафе при клинике Святителя Луки в Питере. Вот об этой работе мне хочется рассказать подробнее.

> *Я не ошибусь, если скажу, что творог в чистом виде и его использование в выпечке – это визитная карточка русской кухни.*
>
> *Оксана Путан*

Про рутину

Ни один толковый повар не может долго работать на одном месте. На каждой новой работе, в каждой новой кухне тобой в первую очередь движет радость новизны, ты учишься (а это профессия, в которой ты учишься всегда), приспосабливаешься, постигаешь всё, а потом, увы, начинается День сурка.

Только хороший коллектив способен удержать повара на месте. Но, поверь моему опыту, если человек работает в одной кухне 5 лет – это дурной знак. Поэтому, детка, всегда беги от рутины. Бабушка дает добро!

Если ты вдруг захочешь стать поваром, прежде всего пойми: поварами не рождаются. Даже тот, кто в детстве мечтал стать поваром, во взрослом возрасте может предпочесть профессию банкира, бухгалтера или системного администратора. А многие из тех, кто получил профессию повара, впоследствии сменили её. Почему так? Потому что для того, чтобы быть поваром, мало любить свою работу. Нужно ещё уметь много разных вещей. Например, важно уметь чувствовать продукт. Это, наверно, самый

главный из поварских навыков – знать и понимать, как тот или иной продукт поведет себя при той или иной обработке. Чувство времени – следующий по важности необходимый поварской навык. А ещё важно умение справляться с многозадачностью, умение продумывать свои действия на несколько шагов вперед. Повар должен иметь гибкую и цепкую память, отлично ориентироваться в пространстве кухни. Должен помнить, где у него что лежит. Буквально – где у него оставшаяся с прошлого заказа половинка луковицы, которую следует использовать в первую очередь.

Хороших поваров мало. Намного меньше, чем необходимо. И если ты хороший повар – ты никогда и нигде не останешься без работы. Почти в каждом ресторане или кафе есть люди, не годящиеся для своей работы. И их бы и рады заменить, да, увы, – обычно некем.

Так что, если ты хороший, грамотный и сильный повар, ты сможешь выбирать себе работу не по необходимости, а по душе.

Например, я никогда не могла работать линейным поваром в большом ресторане. Я слишком самостоятельна для того, чтобы целыми днями стоять на приготовлении одного-двух блюд, чтобы подчиняться (а порой там приходилось подчиняться совершеннейшим придуркам), и быть ограниченной в принятии решений. В то же время у меня было недостаточно амбиций для того, чтобы стать шефом в большом ресторане высокой кухни. Я давным-давно это про себя поняла и получала огромное удовольствие от работы в небольших кафе или маленьких ресторанчиках.

Считай, сама себе хозяйка, в рамках, конечно, но в очень широких рамках. «Тут все от меня зависит». Но самостоятельность не всем по характеру.

Сколько раз было: нужен напарник-сменщик. Приходили на собеседование молодые люди, узнавали, что работа предполагает ответственность и самостоятельное принятие решений – и в ужасе убегали туда, где они от этого избавлены. Им спокойнее было весь день стоять на одном месте и варить одну и ту же пасту. Так что выбор места работы зависит целиком и полностью от твоего характера.

Почему-то большинство поваров стремится работать в пафосных ресторанах. Там, где нужно сначала быть на подхвате, долго стоять на одной-двух позициях и лишь много лет спустя, при условии, что ты сообразительный, поворотливый и честолюбивый, – стать сначала сушефом, а потом и шеф-поваром. И очень многие на этом ломались. Большой ресторан – это большой коллектив, и чаще всего это не семья, а мясорубка, что

бы там про них в сериалах ни рассказывали.

Если ты вдруг не пришлась ко двору в ресторане высокой кухни, это ещё не означает, что ты плохой повар. Просто, возможно, ты не на своем месте. Попробуй себя на другой кухне. Может, тебе будет намного уютнее в маленьком кафе на 4 столика с блюдами под заказ, или в столовой крупного офиса, или небольшого санатория? Может, именно там и раскроется твой талант? Ведь абсолютно неважно, где ты работаешь. Важно – как. Задача повара – кормить людей. Хорошим поваром можно быть везде.

И возвращаясь к питерскому кафе и моей личной тонне оладий.

На работу я приходила первой. Кафе открывалось в девять, а я к восьми уже должна была быть на месте. С порога проходила на кухню, включала кофемашину на щитке и духовку на 220 градусов.

Затем только переодевалась, мыла руки и приступала. Уже на подходе к работе у меня в голове выстраивался некий алгоритм действий. Я знала, что сегодня буду готовить, вспоминала, какие есть заготовки, и прикидывала порядок действий.

Первым делом – завтрак. Поэтому я быстро разбивала в миску 20 яиц, добавляла литр молока и соль. Размешивала венчиком. Смазывала глубокую стеклянную форму сливочным маслом и выливала смесь в форму. Форму – в духовку. Таймер на 35 минут.

Затем на литре кефира заводила тесто на оладьи. Это на 10 порций – потом в течение дня я ещё как минимум пять-семь раз повторяла это тесто. Свежие оладьи тут любили. Сама приучила.

Тесту нужно 10 минут, чтобы подняться. За это время я смешивала в миске творог с яйцами-манкой и т. д. и оставляла набухать. Из такой заготовки можно приготовить либо сырники, либо запеканку. Допустим, сегодня запеканка.

Потом ставила сковороду на плиту. Плита грелась быстро, поэтому я лишь слегка прогревала сковороду, наливала в неё масло и переключала на «троечку» – на слабый «огонь». Аккуратно ложкой выливала тесто (на сковородке помещается три оладьи за раз) и неспешно, с двух сторон жарила эти самые оладушки. Готовые снимала и выкладывала в лоток.

Пока жарились оладьи, я успевала процедить и разлить по графинам с вечера сваренный компот (он как раз за ночь хорошо настаивался), ставила на плиту вариться большую кастрюлю бульона из целой курицы.

Тренькал таймер – омлет готов. Доставала форму с омлетом. В такую же форму, смазанную маслом, выкладывала творожную

смесь, утрамбовывала её и ложкой выдавливала на поверхности узор. Затем ставила запеканку в духовку. Выставляла таймер на 45 минут и снижала температуру до 200 градусов.

Приходили девочки-буфетчицы, готовили кафе к открытию, наливали мне мой американо.

Я резала омлет на 12 частей, допекала оладьи, снимала пену с бульона. Готовила на раздачу всякие добавки – сметану, сгущенку, варенье.

Нарезала бутерброды на витрину. Украшала их. Отдавала.

Разводила дрожжи на выпечку. Пока дрожжи оживали, быстро чистила картофель, лук, морковь. На супы. Затем заводила тесто. Запаривала кипятком мак и ставила его к окошку остывать.

Если со вчерашнего дня осталось немного борща, значит, надо было только два супа варить. А так должно было быть всегда три наименования. К примеру, вермишелевый и солянка. Солянка варилась всегда – она очень хорошо идет.

Темп работы у меня в этот момент уже снижался – кафе открыто, и я постоянно отвлекалась на раздачу. Питались в кафе в основном сотрудники и посетители учреждения. Очередей великих не бывало, но постоянно народ заходил, тянулся целый день.

Я процеживала готовый куриный бульон. Брала часть на суп, а часть оставляла бульоном и потом, когда остывал, убирала в холодильник. Разбирала курицу – отделяла мясо и резала его небольшими кусочками. И также – часть в холодильник. Простой бульон тоже был в меню.

Маленькую кастрюлю с бульоном ставила на плиту, опускала туда часть куриного мяса. Две небольшие сковородки – на одной пассеровала измельченную морковку и лук, на другой быстро слегка обжаривала вермишель. Это такая общепитовская фишка – чтобы вермишель не разбухла в кашу, её чуть обжаривают на сухой сковороде. Как только бульон закипал – опускала в него пассеровку, дожидалась повторного закипания и опускала в суп вермишель. Опять доводила до кипения, размешивала и сразу снимала с плиты. Опускала в суп лавровый лист, укроп. Накрывала крышкой. Второй суп готов.

В процессе варки супа я уже доставала из духовки творожную запеканку, и минут через десять она была достаточно остывшей, чтобы ее можно было разрезать на 15 порций.

5 минут на перерыв, и снова в полет среди кастрюль.

На плиту ставилась большая кастрюля с водой под солянку. Я нарезала туда картофель, солила. Промывала гречку венчиком, меняя воду несколько раз. Промытую гречку ставила на плиту, солила, накрывала крышкой. Ещё одна кастрюлька с подсоленной

водой – на макароны.

Нарезала копчености кубиком в противень, ставила в духовку. Это брез на солянку.

В ковшик нарезала соленые огурцы, заливала их водой и ставила на оставшуюся конфорку. Конфорок всего 4, поэтому постоянно приходилось высчитывать время.

Пока огурцы бланшировались, я нарезала на сковороду лук и чеснок, добавляла масло и открывала банку с томатом. Попутно обминала тесто.

Как только вода с картошкой закипала, опускала туда брез, в духовке он обжаривался очень быстро, плюс если копчености очень жирные, то можно снять их с противня шумовкой и удалить таким образом лишний жир. На месте огурцов уже пассеровался лук на солянку. Как только он был готов, добавляла томат и прогревала, помешивая. Обычно я так рассчитывала время, чтобы картофель в супе и пассеровка были готовы одновременно. Проверяю я картофель, нажимая на него тупой стороной ножа: если легко разламывается – значит, готов. Лишнее время варить его не надо, иначе переварится и будет бяка. А бяки я не люблю.

Когда гречка доходила до готовности, я снимала её с плиты и заправляла маслом. В другую кастрюлю с кипящей водой опускала макароны и размешивала. Крышкой не накрывала.

Опускала в солянку пассеровку с томатом. Доводила опять до кипения. Выливала туда бланшированные огурцы вместе с жидкостью, в которой они бланшировались. Опять доводила до кипения и снимала с плиты. Опускала в суп лавровый лист, зелень. Накрывала крышкой. Суп номер три готов. Ни оливки, ни лимон при варке в солянку я не кладу. Этого делать нельзя. По ломтику лимона и паре маслин опускала уже непосредственно в тарелку при подаче.

Нарезала мясо и лук на гуляш и ставила на плиту. Добавляла масло, солила и оставляла тушиться на небольшом огне.

Промывала макароны, выкладывала в другую посуду, заправляла маслом. Второй гарнир готов.

Нарезала рыбное филе на порции, ставила поближе к плите. Рядом – миску со смесью муки, соли и перца и миску с сырыми размешанными яйцами (льезоном). В сковороде с толстым дном грела масло и начинала жарить рыбу, отправляя каждый кусок по маршруту: мука – яйцо – сковородка.

Жарила рыбу неспешно, как оладьи. Пока жарилась рыба, нарезала салат из капусты. Верхнюю макушку срезала и шинковала тонкой соломкой. Нижняя, более толстая часть, шла на рагу. Заправляла капусту в миске сахаром, солью, лимонным соком. Разминала руками. На мелкой терке терла морковку,

заправляла растительным маслом и размешивала. Раскладывала несколько порций и отдавала на витрину. Остальное закрывала пленкой и убирала в холодильник.

Толстую часть капусты сразу нарезала и ссыпала в толстый икеевский противень с высокими бортами. Сразу отставляла в сторону.

Дожаривала рыбу. Отваривала несколько сарделек. Заправляла гуляш (мука, томат, водичка, специи) и оставляла его на очень слабом огне тушиться.

Короткий перерыв. Народ уже повалил на обед, а у меня тут тесто пищит.

Почти час уходил только на формовку выпечки. Сначала раскидывала тесто – делила его на равные кусочки и каждый скатывала в шарик. Выкладывала шарики ровными рядами на слегка смазанном маслом столе. В остывший мак добавляла сахар, размешивала. Очищала от пленки сосиски. Сначала делала сосиски в тесте. 10 штук на один противень. На второй противень – 12 рогаликов с маком. Третий противень – сахарная плюшка, 10 штук. Ставила расстояться.

Ты еще не устала? А ведь ты всего лишь читаешь.

Затем я чистила с вечера сваренные овощи. Морковь, картофель, свекла. Часть нарезала на винегрет. Часть оставляла на сельдь «под шубой».

Нарезала в миску картофель, морковь. Добавляла зеленый горошек, капусту квашеную (её обязательно промывала и крошила помельче). Огурцы соленые, порезанные кубиком. Заправляла маслом и размешивала. В отдельную посуду – вареную свеклу кубиком. Тоже заправляла маслом и размешивала. Часть салата соединяла со свеклой, быстро размешивала и раскладывала по салатникам. Отдавала на витрину. Остальной винегрет так и хранила по отдельности – смешивала частями только при подаче. Но так как за день весь винегрет уходил, то я сразу смешивала и солености – огурцы, капусту. Если готовила бы на два дня, как дома, то не стала бы этого делать. Миску с винегретом и контейнер со свеклой накрывала крышкой и пленкой и убирала в холодильник. Два салата есть, нужен третий, как минимум, но сначала – выпечка. Тем более она к тому моменту уже расстоялась. Включала духовку на 220 градусов. Минут пять она должна была греться.

Затем я по очереди ставила противни в духовку. Включала таймер каждый раз на 10 минут и потом смотрела по готовности. Обычно ещё 1–2 минуты требуется. Сахарная плюшка печется чуть дольше, чем рогалик.

Готовую выпечку сразу отдавала на витрину. А в

освободившиеся противни выкладывала следующую партию. Противней всего три, вот и приходилось приспосабливаться. Плохо то, что после сахарной плюшки противень нужно отмачивать. Поэтому сразу заливала его холодной водой и через 5 минут отдраивала щеткой. Промыла, вытерла насухо – и в работу. 10 сосисок в тесте, 12 рогаликов, 8 плюшек (остатки теста). На расстойку.

А пока выпечка расстаивалась – у меня рагу. Тем более духовка включена. Рагу я делала просто и лениво. Но результат превосходный всегда – красивые ровные кусочки овощей. В тот глубокий противень, где у меня уже нашинкованы полкочана капусты, добавляла слоями: перец салатный крупным кубиком, морковь кружочками, баклажаны и кабачки крупным кубиком. Получалось овощей «с горой». Но это не страшно. Поверх я их солила, посыпала паприкой и поливала растительным маслом. Ставила в духовку, которая включена на 220 градусов. Выставляла таймер на 15 минут и забывала про рагу.

Делала греческий салат. Нарезала в миску пекинскую капусту, поливала лимонным соком и чуть разминала. Затем – перец салатный, огурцы, помидоры, горсть маслин. Добавляла масло и размешивала. Часть раскладывала по салатникам. Остальное под пленку и в холодильник. Аккуратно резала на доске фету и выкладывала по несколько кусочков непосредственно в каждый салатник. Отдавала на витрину.

Через 15 минут таймер духовки звякал. Я доставала противень с рагу и аккуратно широкой лопаткой перемешивала его содержимое. Затем снова убирала в духовку и включала таймер ещё на 15 минут.

Через 15 минут опять размешивала. Но в духовку пока не засовывала – у меня выпечка расстоялась. Допекала булки-пирожки, отдавала на витрину. К тому времени предыдущая выпечка уже почти распродалась. И только потом опять ставила рагу в духовку и опять включала таймер на 15 минут.

Итак, у меня три блюда на завтрак, два гарнира (третий в духовке), три супа, три вторых (мало), три салата на витрине, выпечка.

Тут я понимала, что у меня нет гарнира к рыбе: макароны, греча и рагу – никак не годятся. Надо либо рис, либо картофель. В спешном порядке чистила и нарезала картошку и ставила её вариться, не забыв посолить.

Нарезала немного мяса и прокручивала на мясорубке. На обычной ручной мясорубке! Электрическую сменщица сломала.

Последний (четвертый) раз размешивала рагу. Овощи к тому времени уже дали сок и выглядят очень аппетитно. Последний

раз ставила таймер на 15 минут.

Замешивала фарш на котлеты. Раскидывала на 20 штук, отбивала.

Сливала картофель – сварился, заправляла маслом.

Панировала котлеты в сухарях, выкладывала на противень. Доставала готовое рагу из духовки – ставила туда на 10 минут котлеты. Затем переворачивала их и опять отправляла на 10 минут в духовку.

Час на уборку и мытье противней-кастрюль-сковородок. Основной марафон закончен.

Затем опять оладьи. Шарлотка с яблоками. Сельдь «под шубой». Много трески под маринадом. Но уже можно было не спешить.

Главное было – продумать меню и соответствующий алгоритм на завтра, подготовить себе фронт работ по максимуму. Навести чистоту в холодильнике, следить за раздачей. В конце дня отмыть плиту. Расставить всё с маниакальной аккуратностью. Не забыть поесть: сапожник без сапог – это как раз про меня.

И услышать из зала очередное восторженное: «Боже мой! Оладьи точь-в-точь как у моей бабушки!»

Про оладьи

Идеальные оладьи. Именно так я их и называю. При соблюдении некоторых правил приготовления и у тебя они тоже получатся идеальными и по форме и по вкусу. И вкус именно такой, правильный, «бабушкин». Дети их просто обожают. И не только русские дети. Шведские, голландские, американские – никто не остается равнодушным. Взрослые от них тоже без ума. Обязательно готовь!

Это просто:

- В глубокую миску вылей 1/2 литра кефира.
- Добавь сахар. 1 или 2 столовые ложки сахарного песка.
- Добавь 1 неполную чайную ложку соли.
- Вбей 1 сырое яйцо.
- Хорошенько все размешай венчиком.
- Затем всыпь 350 граммов муки. К муке добавь 1 полную

чайную ложку пекарского порошка. Пекарский порошок (он же разрыхлитель) необходимо добавлять именно с мукой, не раньше. Иначе реакция произойдет раньше положенного времени, и тесто у тебя не поднимется.

• Сильными круговыми движениями венчиком хорошо размешай тесто. Тесто нужно сразу и один раз размешать до однородного состояния (без комков). Потому что в процессе жарки оладий тесто больше никогда не размешивают. Оно достаточно густое, но не бойся – промешается. Я делаю это спиральным таким движением от центра к краям миски.

Тесто получается густое. Нужно оставить его на 20 минут. За это время набухнет клейковина. И в это же время начнется реакция соды с кислотой в кефире, образуются пузырьки и само тесто немного поднимется. Совсем немного, не так, как дрожжевое, в два-три раза, а максимум на пару сантиметров.

Только после этого можно приступать к жарке. Потребуется сковорода с толстым дном и широкая лопатка для переворачивания (любая, лишь бы широкая).

Как проверить, достаточно ли нагрета сковорода? Сковороду с капелькой воды на дне поставь на средний огонь. Как только вода испарится и сковорода станет сухой, влей масло. Я всегда сразу ставлю влажную сковородку. Помогает контролировать процесс нагрева наглядно.

Масло наливай высотой в 1 сантиметр. Дай ему нагреться ещё минуту.

Затем большой салатной ложкой зачерпывай тесто и выкладывай в масло на сковороду. Небольшими порциями, по три-четыре оладьи за один раз. Между оладьями при жарке должно быть расстояние, иначе они слипнутся.

Смотри внимательно, как тесто меняет цвет снизу вверх, постепенно прожариваясь.

Как только цвет снизу изменится больше, чем на половину оладьи, – можно их переворачивать и жарить с обратной стороны примерно такое же количество времени. Или чуть быстрее, с обратной стороны они легче прожариваются. Подводишь лопатку под оладушек полностью и переворачиваешь одним движением.

Когда поджариваешь оладьи с изнанки, то не бойся, поднимай их лопаткой и смотри, как прожарился низ.

А то тут легко можно проглядеть и пережарить. А мы же перфекционисты, мы жарим идеальные оладьи на зависть всем. Нам нужно, чтобы они с обеих сторон были одинаково румяны. И хорошо пропеченные. И чтобы вот этот толстый ободок присутствовал. Как на бабушкиных оладушках. (Моя их на простокваше пекла, она её называла «простокиша»).

Так, что-то я на историю опять отвлеклась… Что там дальше по плану?

Если увидишь, что оладьи жарятся слишком быстро, – немного уменьши огонь.

Готово? Снимай оладьи со сковороды лопаткой или шумовкой. Добавляй немного масла на сковороду, чтобы уровень всегда был одинаковый. И продолжай выкладывать следующую партию. Ждать, пока масло прогреется, после первого раза не нужно.

Готовые оладьи подавай к завтраку со сметаной, джемом или медом, взбитыми сливками и ягодами.

На память:

Из 1/2 литра кефира получается 12 оладушков, из литра – 24.

Вместо кефира ты можешь использовать любой кисломолочный продукт, хоть на сметане делай, хоть на фруктовом йогурте, на вкусе это не скажется. Вот на цвете может, если йогурт черничный, например.

Можешь делать сразу с яблоками оладьи или с изюмом. Тогда выливай пол-оладушка на сковороду, сыпь начинку (изюм, яблоки кубиками) и быстро заливай второй половиной теста.

Если оладьи много масла впитали, значит, либо масло ты взяла нерафинированное (а надо рафинированное, и лучше нейтральное по вкусу, например рапсовое для фритюра), либо маслу не дала достаточно прогреться, либо слишком рано добавила пекарский порошок, и его реакция произошла раньше времени. Других причин не бывает.

Дети их просто обожают. Взрослые от них тоже без ума. Обязательно готовь оладьи!

Оксана Путан

Про супы

Как же без супа? Давай научимся варить лучшие в мире супы.

Знаешь, я сначала замахнулась наваять трактат о сотне чудесных русских супов, а потом поняла: зачем тратить время на то, что ты вряд ли захочешь попробовать? А потому есть только три русских супа, которые заслуживают того, чтобы их воспели в веках. И это куриная лапша, солянка (точнее, солянки) и борщ (он же щи, при желании). И именно их я сейчас научу тебя готовить совершеннейшим образом.

И начнем, конечно же, с бульона. Потому что насыщенный бульон – это самое важное в русских супах. Это их зерно.

Единственный бульон, который тебе понадобится уметь готовить, – это куриный бульон, он же «еврейский пенициллин», остальным даже не забивай себе голову. Понадобится – приготовишь в три счета и из топора.

В принципе, куриный бульон можно приготовить из любой курицы и из любой части курицы. Но гораздо вкуснее бульон получается из некрупных фермерских кур, чем из цыплят-бройлеров. Да, у простых кур мясо гораздо жёстче, но бульон превосходен.

Выбирая кур на бульон, обращай внимание на вес – они, как

правило, некрупные и недотягивают до одного килограмма, они не жирные, и кожа отдает желтизной. Выбрала? Поехали.

• Половину или часть курицы, примерно в 0,5 килограмма весом, выложи в кастрюлю.

• Влей 3,5 литра воды и поставь кастрюлю на огонь.

• Дождись кипения и сразу же убавь огонь до ниже среднего. Аккуратно сними и удали образовавшуюся пену.

• Добавь соль (1,5 чайной ложки). Оставь бульон вариться после закипания 40–45 минут.

• Промой, но не очищай от кожуры лук и морковь. Порежь пополам луковицу и морковь на 4 части в длину. На слабый огонь поставь сухую сковороду с толстым дном.

Выложи на сковороду лук и морковь. Запекай овощи на сухой сковороде до мягкости со всех сторон. Черные припеки на овощах пусть тебя не смущают – так и должно быть. Овощи запекаются медленно, примерно все те 40 минут, что варится бульон.

• В конце варки опусти запеченные овощи в кастрюлю с бульоном. Доведи до кипения и сразу же сними кастрюлю с огня. Накрой крышкой и отставь в сторону.

• Дай бульону обязательно настояться 30–40 минут. Все самое вкусное курица отдает в бульон именно после варки! А запеченные овощи оттягивают бульон, придавая ему цвет, аромат и прозрачность.

• Затем достань из бульона куриное мясо. А сам бульон аккуратно процеди через мелкое сито. Овощи из бульона в пищу не употребляют.

Готовый бульон можно подавать как самостоятельное блюдо, с яйцом, с сухариками и куриным мясом по желанию. И на этом бульоне можно приготовить любой суп на твой вкус.

Собственно, готовить бульон ты теперь сможешь любым способом. Их несколько, стоящих.

Способ первый: берешь целую курицу, как в рецепте выше, или несколько хороших косточек с мясом, варишь, процеживаешь, и готово. Делов-то.

Но мы же вменяемые кухарки, мы не можем просто так мясо на бульоны изводить. Поэтому включай поварскую смекалку, добавь к ней опыт старых поваров и учись варить бульоны иначе. Практически – из ничего. Ну как «из ничего»? Курицу, к примеру, разделала, мясо в дело, а косточки, которых от той же грудки «курам на смех» остается, – в бульон.

Вот тогда из минимума косточек можно сварить прекрасный бульон. Как? Да что там есть? Вот смотри, если ты полторы эти несчастные косточки просто проваришь – то толку не будет никакого. Так, мутная подсоленная водичка с легким ароматом

мяса.

А если ты, например, их поваришь чуть подольше. А затем снимешь кастрюлю с плиты, накроешь крышкой и оставишь кости остывать в воде, то эффект будет совсем другой. Попробуй! Загляни в кастрюлю минимум через час, а лучше часа через три-четыре – ты прямо увидишь, как бульон пожирнел. Вот только тогда и процеживай.

Способ, с которого ты начала учиться варить куриный бульон, – оттяжка запеченными овощами. Как это делается? Косточки (любые косточки, с мясом или без) залей холодной водой, посоли и поставь вариться. Отдельно запекай овощи. Именно овощи способны преобразить любой бульон до неузнаваемости. Причем не обязательно это должны быть только лук с морковью. Используй любые овощи, которые будут под рукой. Пойдет и паприка, и зеленый горошек, и цветная капуста, стручковая фасоль, головка чеснока – и все, что захочешь. И овощи вовсе не обязательно запекать на сковородке. Их можно спокойно запечь в духовке, открытыми или в фольге. Или даже на гриле. Самое важное тут, чтобы они были пропеченными, то есть с хорошо прогретой предварительно мякотью, в тот момент, когда ты их в не сильно кипящий бульон опускаешь. Горячими при этом им быть не обязательно. И вот тут действительно важно не варить овощи дольше. А только лишь довести до кипения вместе с бульоном и сразу же снять с огня. Все остальное волшебство – уже дело времени. Поэтому не торопись никогда.

Можно на таком бульоне сразу любой суп варить, можно заморозить про запас.

Вот как это сделать – выстели одноразовым пакетиком дно квадратного контейнера, налей бульон в пакет и вместе с контейнером ставь в морозилку. Как замерзнет – пакет вынь из контейнера – получится бульонный кубик в пакете – в упаковке, только из настоящего бульона. Натуральный бульонный кубище про запас. А квадратной – прямоугольной формы бульонную заморозку очень удобно хранить. Уложил штабелями в самой дальней точке морозилки и забыл. А нужный момент наступил – ура! 20 минут – и готов супец, так-то.

И третий способ приготовления бульона, который может тебе пригодиться. Французы таким образом коричневый бульон для «ру» (соус такой) готовят. Косточки (любые, но лучше говяжьи) на противень выложи и запеки их в духовке. Не меньше часа при температуре духовки 180 градусов. Потом все кости и все, что с них в противень натекло, – сложи в кастрюлю, долей воду, посоли и вари. Вари так: как только закипел бульон – огонь убавь до самого минимума и оставь бульон тихонько кипеть на часик-

полтора. Даже из абсолютно белых изначально костей, без намека на мясо, при таком способе приготовления получается насыщенный бульон.

Есть ещё четвертый способ, такой поварской-ленивый. Это когда с вечера все косточки в кастрюльку литров на 20–50 складываешь и воды доливаешь почти до самого верха кастрюли. Кастрюлечку на плиту взгромождаешь, кряхтя. Полчасика прогреваешь на максимуме, потом переключаешь на самый минимум и уходишь домой спать. Я так и делала! А утром крышечку снимешь – а там чудо. Косточки истомились медленно в прекрасный бульон. Но этот способ только для больших объемов подходит и только для электроплит. На газу даже не пытайся! Если захочешь, медленное томление вполне можно получить в мультиварке или слоукокере. Или просто на индукционной плите. Главное, чтобы температура нагрева была 60–65 градусов, не выше. И тогда через 4–6–8 часов медленного томления и постепенного потом остывания прекрасный бульон даже из топора выйдет. Плавали – знаем.

И да, для рыбы все эти способы тоже подойдут. Только время варки-запекания рыбных косточек-обрезков уменьши.

Суп-лапша

Единственный суп, который заслуживает быть приготовленным из красивого, вкусного и прозрачного, как слеза комсомолки, куриного бульона, – это суп-лапша.

Поехали:

• Приготовь бульон с кусочками куриного мяса одним из способов, про которые я тебе только что рассказала. Либо разморозь брикет своего заранее сделанного бульона.

А вот как быстро и без хлопот сделать, собственно, лапшу:

• Высыпь в небольшую миску 1 стакан муки без верха.

• В этот же стакан, которым отмеряла муку, выбей 1 яйцо. Добавь 0,5 чайной ложки соли. И долей водой, так чтобы у яйца с водой получился общий объем в 1/3 стакана. Размешай яйцо с водой вилкой и вылей в миску с мукой.

• Замеси крутое тесто. Оно должно вобрать в себя всю муку.

• Отложи тесто на полчаса в сторону, накрыв пищевой пленкой.

Единственный овощ, уместный в этом супе, – это морковь. Она не крадет вкус у курицы и лапши и окрашивает суп в очень красивый цвет.

• Пару некрупных морковок (150 граммов) измельчи на очень

мелкой терке. Выложи в сковороду, добавь растительное масло (2–3 столовые ложки любого растительного масла). Пассеруй морковь на среднем огне 8–10 минут. Морковь не должна жариться, скорее, медленно томиться с маслом. Но должна поменять цвет (это очень заметно) и окрасить масло в оранжевый цвет. Она потом этим цветом и суп наполнит.

Тесто отлежалось немного, клейковина набухла и сделала его эластичным, теперь приготовить лапшу очень просто:

• Тесто раздели на 4 равные части. Теста мало, и кусочки будут небольшими.

• Каждую часть обваляй в муке и раскатай скалкой в тонкую лепешку. Катай, нажимая на скалку от центра к краям, а затем несколько раз прокатай скалкой по всей ширине сверху вниз, например, и справа налево. Получившаяся лепешка должна быть примерно одинаковая с диаметром твоей сковороды. Невесомость толщины лепешки ты потом накатаешь с опытом. Дело практики. А для начала – как получится, так и получится. Нарежешь потом потоньше, и все огрехи скроются.

• Нагрей сковороду без масла (сухую). Выкладывай лепешки теста на сковороду и обсушивай по полминуты с каждой стороны. Готовые, быстро подсушенные лепешки для лапши уложи стопкой, одну на другую.

• Разрежь на 4 части – равными по ширине полосками. Каждую стопку полосок порежь поперек острым ножом и максимально тонкой соломкой. Немного пошевели заготовки пальчиками, размешивая лапшу в тех местах, где она слиплась. Лапша готова! Правда просто?

А теперь соедини все в одной кастрюле:

• Поставь на огонь куриный бульон с кусочками курицы, примерно 2 литра на 6 порций. Доведи до кипения.

• Опусти в суп пассерованную морковь. Доведи до кипения.

• Следом опусти всю лапшу. Размешай. Дождись повторного закипания и сразу же сними кастрюлю с плиты.

• Добавь мелко порезанный укроп – свежий или сухой, лавровый лист. Накрой крышкой и оставь на 10 минут.

После чего разливай суп-лапшу по глубоким тарелкам и получай комплименты и удовольствие!

На самом деле, тебе совершенно не обязательно уметь готовить домашнюю лапшу таким примитивным образом. Это просто для первого раза, чтобы попробовать и почувствовать.

А потом легко её можно заменять любой пастой – итальянской лапшой или приготовить тесто по тем самым пельменным пропорциям: 1 часть жидкости на 3 части муки. Только в роли жидкости – одни яичные желтки. Главное,

посолить не забудь. Из такого теста получится прекрасная яичная лапша, которую можно тут же раскатать и порезать с помощью лапшерезки – специальной насадки к кухонному комбайну.

Какую лапшу использовать – смотри по обстоятельствам. Будет ли это безглютеновая лапша из китайской лавки или вермишель-паутинка – это не принципиально. Главное тут: вкус куриного бульона и одинаковое количество и самого бульона, и лапши (в готовом виде), и курицы.

Этот суп готовится на один раз, потому что со временем лапша поглощает-впитывает весь бульон. Бульон можно приготовить заранее и даже хранить в замороженном виде вместе с кусочками курицы, хороший бульон заморозка не испортит. А в нужный момент – 2 морковки, немного укропа или зеленого лука, любая лапша, 20 минут на всю готовку – и вот уже вкуснейший русский суп по рецепту бабушки на ужин для семьи или для компании готов.

И поверь мне – этот суп всем и всегда приходится по вкусу. Люди не любят сложных вещей. А тут все понятно – вот курица, вот лапша, нет ничего лишнего. И твой самый вкусный в мире куриный бульон сделает эту лапшу неповторимой. В постных – веганских вариантах попробуй заменить куриный бульон грибным отваром. Самый лучший отвар получится, если ты горсть сухих грибов – они самые ароматные – замочишь на несколько часов, залив кипятком. Затем получившийся грибной отвар следует аккуратно процедить через сито – это твой грибной бульон. А сами грибы порезать при необходимости и вернуть в отвар. Тоже невероятно вкусный русский суп «лапша грибная» получается.

А вот для солянок отдельно варить бульон не нужно. У русских солянок утроенное количество составляющих, поэтому шикарный ароматный бульон получается сам собой.

Солянки сборные

Не найдется на свете ни одного человека, которому ты не смогла бы угодить русской солянкой. Это не суп, это песня! Готовится при этом быстро и просто, невероятно вкусный суп.

Сборную солянку можно готовить из мяса, из рыбы или совсем уже постную и веганскую – из грибов. И любая из них легко получится сказочно насыщенного вкуса. И все дело в «сборе» – том максимально разнообразном количестве продуктов, которое ты подберешь для своей солянки.

Вари свою Solyanka в любом месте, куда бы тебя ни занесло.

Для неё не нужно каких-то особенных продуктов. А если кто-то начнет рассказывать тебе про «настоящую солянку», соленые бочковые огурцы и телячьи почки, – не слушай. Чушь они городят. Смысл великой русской солянки не в почках и не в том, чтобы упахаться при её приготовлении. Смысл солянки – в бульоне. И в его центральном, ярком, насыщенном вкусе. И этот бульон варить отдельно, как куриный, настаивать его, добиваясь максимальной отдачи, – не нужно.

В чем ее секрет? Сочетание продуктов одного вида, но разных по способу и стадии приготовления, дает удивительный вкус. Нигде в мире такого не делают больше.

Для мясной солянки купи копченого мяса, ветчины и тонких охотничьих колбасок.

Для рыбной солянки запасись разными сортами свежей рыбы и парой кусочков рыбы копченой. Соленая тоже подойдет, но копчености важнее. Какую рыбу брать? Тут всё достаточно понятно, рыбу в солянку используй любую, и морскую, и речную. Но морская предпочтительнее. Варить солянку можно и из одного сорта рыбы. Но лучше смешай различные сорта рыб. И чем больше – тем лучше. Я иногда смешиваю и 6–8 видов. Причем я обычно не покупаю такое разнообразие специально, а коплю рыбу для этого случая. Кусочек семги, кусочек муксуна, часть морского окуня, копченого палтуса пара хвостов – и так далее. Каждый раз, когда готовлю что-нибудь из рыбы, немножко приберегаю именно для солянки. И ты так делай.

Копченостей и в мясной, и в рыбной (рыбных копченостей, соответственно) солянке должно быть не меньше трети от всех составляющих – именно тогда вкус, который они отдадут в бульон, будет наиболее выраженным, соляночным. С наложением на этот супербульон абсолютно самодостаточной кислоты от каперсов.

Каперсы «на Руси» давно уже научились заменять бланшированными солеными огурцами. Ну не растут каперсы в уральском климате почему-то. Но ты такой ерундой не занимайся. Держи всегда на дверце холодильника небольшую баночку мелких каперсов. Она хранится долго, и в нужный момент, когда появится настроение, или подходящие продукты, или повод для того, чтобы сварить солянку, – каперсы будут под рукой. А соленые огурцы поди ещё добудь в заграницах. Потом ещё режь их, бланшируй. А тут все уже готово. Аллилуйя!

Послушай, детка, всегда иди по пути наименьшего сопротивления. Если есть возможность упростить, то никогда не усложняй. И тогда будешь готовить вкусно везде и всегда. Правильные соленые огурцы ещё не в каждой стране найдешь в

продаже. А каперсы мелкие стоят на полках всех без исключения супермаркетов.

Лук с томатом клади в достаточном количестве, они этот суп загущают и равномерно ярко и красиво окрашивают. Не жалей никогда ни того ни другого.

С грибной солянкой немного иначе. Копченых грибов в природе не бывает. Но нет препятствий патриотам. Если волшебным образом соединить в одном супе отвар сухих грибов, добавить свежих жареных грибов (какие найдешь по сезону, региону или из ближайшего супермаркета), да добавить к этому немного соленых или даже маринованных грибов (и те, и те советую промыть через дуршлаг проточной водой, смыть ненужный рассол – кислоты от каперсов в супе будет достаточно) … А потом поступить с супом точно так же, как с предыдущими солянками, – то, поверь, о твоих фирменных супах будут долго вспоминать с придыханием и поволокой в глазах.

Первое, что нужно приготовить для солянки, – это тот самый «сбор», он же называется «брез».

Для мясной солянки на 4 порции супа возьми по 150 граммов ветчины, буженины, охотничьих колбасок. Всего потребуется 450–500 граммов мясных продуктов. Я писала тебе про “минимум треть копченостей”, но сама обычно готовлю солянку из одних копченостей. Так проще и вкуснее. И ты так делай. Порежь все копчености кубиками, кружочками, соломкой – как захочешь, главное, чтобы все они были примерно одинакового размера. Переложи в противень ровным слоем и поставь в нагретую до 200 градусов духовку. Запекай 10 минут. Вместо запекания в духовке копчености можно обжаривать на сковороде. Так же в течение 8–10 минут, периодически помешивая лопаткой. Но зато способ с духовкой и таймером даст тебе 10 свободных минут.

Для рыбной солянки на 4 порции возьми по 200 граммов филе (не возись с косточками без особой нужды) свежей, копченой и соленой рыбы. Всего 600 граммов рыбы, из них не меньше 200 граммов копченой. Всю рыбу нарежь небольшими кусочками, назовем их условно средней величины кубиками. Обжаривать рыбу не нужно. Нарезала – брез готов.

Для грибной солянки на 4 порции возьми горсть сухих грибов, они совсем невесомые, граммов 150–200 грибов свежих, лесных ароматных или даже шампиньонов с портобелло тепличных, и граммов 200 грибов соленых. Все грибы промой. Свежие, соленые или маринованные порежь небольшими кусочками.

• Свежие грибы пожарь на сухой сковороде 10–15 минут, чтобы влага вышла. Грибы при жарке выделяют много влаги, и

если масло добавить сразу, то, смешавшись с влагой от грибов, оно заставит грибы тушиться, а не жариться. Поэтому сначала, помешивая грибы на сковороде, выпари всю влагу, которую они дадут, а как только она испарится и дно сковороды будет сухим, – влей пару ложек растительного масла и обжарь грибы уже с маслом в течение 5 минут.

• Сушеные грибы выложи в стеклянную посуду, залей водой так, чтобы она покрывала грибы с запасом, и поставь в микроволновку на 10 минут. Или залей сухие грибы кипятком и оставь размокать на несколько часов. Потом достань, отвар процеди через сито, а грибы промой и порежь кусочками.

• Грибной отвар разведи водой до нужного объема (1,5 литра) в кастрюле. Опусти в отвар кусочки сухих грибов и на этом «бульоне» вари грибную солянку. Твой грибной «брез»: это и сушеные грибы в отваре, и жаренные на сковороде, и хорошо промытые соленые грибы, порезанные кусочками помельче.

Общая для всех солянок – томатно-луковая заправка. Очисти 1–2 луковицы (нужно 100 граммов лука минимум), порежь, как угодно: мелким кубиком или тонкими перьями. Главное, помельче или потоньше. Выложи лук в сковороду, влей 3–4 столовые ложки растительного масла. Поставь сковороду на средний огонь. И, периодически помешивая, обжаривай лук 8–10 минут. Затем добавь к луку 50–80 граммов хорошей томатной пасты. И прогрей её, помешивая, вместе с луком, пару минут, не больше. Затем сними сковороду с огня.

Обрати внимание, что готовую томатную пасту из банки не нужно обжаривать в привычном смысле слова. Паста в банках идет уже пастеризованная, и лишнее обжаривание может вызвать изжогу. Ещё советую очень внимательно отнестись к выбору томатной пасты в магазине. В состав её должны входить только томаты, соль, иногда вода. Никакого крахмала и прочих добавок, иначе ты рискуешь приобрести под видом томатной пасты странный помидоровый кисель, который пригорит при обжаривании и окрасит твой суп в неестественный цвет. Впрочем, если хорошей сочной пасты под рукой не окажется, ты вполне можешь заменить её любым томатом – кусочками свежих помидоров или готовым томатным соусом (без крахмала в составе). Вот только помидоры и соус придется вместе с луком потушить немного подольше – минут 10.

А дальше все просто.

• Поставь на огонь кастрюлю с 1,5 литра воды. Посоли воду. Соли потребуется не более 0,5 чайной ложки, так как и копчености, и морская рыба, и соленые грибы содержат уже достаточное количество соли.

• Дождись, когда вода (или грибной отвар) закипит. Опусти в воду брез (в зависимости от того, какую солянку варишь, – грибной, рыбный, мясной). И рыбу, и грибы, и копчености опускай в суп сразу, одновременно. Копчености из противня или со сковороды перекладывай шумовкой – так лишний жир не попадет в суп.

• Сразу же аккуратно размешай брез в супе и доведи до кипения.

• Затем опусти в суп лук с томатом, снова размешай и еще раз доведи до кипения.

• В последнюю очередь опусти в суп 3–4 столовые ложки каперсов, можно прямо с рассолом. Снова доведи суп до кипения в последний раз и сними с огня.

Варить дольше не нужно. Так как все продукты уже предварительно готовые, такого в три этапа доведения до кипения достаточно. И на этом этапе добавь в суп все ароматные травы и специи, которые любишь. Укроп, свежий или сухой, пару лавровых листьев (прямо воткни в суп), перец молотый, мелко нарезанный зеленый лук, сухую паприку. Понемногу. И, не размешивая специи, накрой кастрюлю крышкой и оставь суп окончательно доходить под крышкой ещё как минимум 10–15 минут. И только потом размешивай и разливай по тарелкам.

• В каждую тарелку добавляй по тонкому ломтику лимона и паре-тройке маслин или оливок. Сметану тоже подавай отдельно, её можно добавлять по ложке в суп, но и без сметаны суп получается совершенно невероятным.

В основном солянка варится без картофеля. Но есть вариант, который называется «солянка по-домашнему». Её варят, как привычные домашние супы, добавляя и картофель кусочками, и морковь в пассеровку к луку. Сначала в суп закладывают порезанный кубиками или соломкой картофель, доводят до кипения и варят 5–10 минут. А затем так же добавляют брез, пассеровку и каперсы или бланшированные огурцы.

А сейчас я хочу тебе пропеть песню про борщ. Как бы ни спорили кулинары, а таки борщ вырос из щей под влиянием «дружбы народов». Но когда кто-то в мире узнает, что ты русская, почему-то борщ вспоминают как русское блюдо в первую очередь. Мой украинский папа и твой прадедушка варил самый вкусный борщ на свете. В 1970-х нас разносолами только по праздникам баловали. А обычно наварят супа на три дня, и батон маслом намажешь с вареньем – вот тебе и вся домашняя кухня. А папа любил готовить и над борщом колдовал – священнодействовал. Покупал в отпуске на/в Украине отборную крупную фасоль, душистое «семечковое» масло, чесночные головки размером с

кулак. Потом готовил в Оренбургской области – там, где служил и мы жили, самый вкусный борщ на свете. Папин борщ – это до сих пор самое вкусное воспоминание детства.

Я и тебя научу его готовить. Легко! И вот что я тебе скажу, дорогая, после этого борща на тебе тоже все захотят жениться. Потому что в каждой тарелке борща рождается какое-то обещание тепла, надежности и дома. Борщ – как концентрат уюта, где бы ты ни был. Бабушка была замужем три раза и точно знает, о чем говорит!

Варить борщ на 4 порции не имеет никакого смысла. Бери пятилитровую кастрюлю, запасайся продуктами, обязательно ставь тесто на хлеб и зови гостей!

Борщ – это самый вкусный в мире овощной суп. Причем варить его ты можешь как с мясом, так и без. Смотри по обстоятельствам. Если это не вегетарианский вариант, то вари с куриным бульоном, у тебя теперь его должно быть в запасе много. Хотя бульон в борще вторичен. Он, конечно, добавляет вкуса супу, но главной роли не играет. Главную роль в борще играет сочетание капусты и свеклы с другими овощами. Вот они-то, соединившись-«поженившись» между собой, и дают тот неповторимый вкус. Для меня это вкус детства, пусть и для тебя он будет открыткой от прадеда.

А уж в начале осени, хоть один раз в году, но борщ нужно варить непременно. Иди на ближайший фермерский рынок и покупай там свежие, недавно созревшие:

• пару головок желтого репчатого лука

• пару не крупных морковок

• головку чеснока

• две небольшие свеклы (граммов на 250)

• 150 граммов сухой фасоли, пестрой или белой не важно, смотри на ту, что тебе понравится, лишь бы покрупнее

• один маленький кочанчик свежей капусты или граммов 300 капусты квашеной (пробуй на вкус при покупке, в ней не должно быть уксуса)

• одну ароматную свежую паприку или стручок сладкого болгарского перца

• пучок свежего укропа или пару чайных ложек укропа сушеного

• и томат непременно. Будет ли это пара сочных помидоров или 100 граммов хорошей, сочной томат-пасты – выбирай сама

• ещё понадобится растительное масло и сметана

Теперь можно приступать к созданию Борща. Не забудь, как я и говорила, заранее завести тесто на хлеб. Горячий хлеб в любом виде – от багета до пампушки – к свежему борщу, как никогда,

уместен. Больше ничего не требуется готовить, вот увидишь.

Итак, начни с фасоли. С сухой фасолью всё просто – сначала нужно понять, насколько она суха, и оттуда уже действовать по обстоятельствам. Можно проверить фасоль при покупке, просто прикусив или разрезав ножом одну пополам. Если фасоль свежая, то она сначала как бы гнется и режется ровно. А пересушенная фасоль крошится на срезе. Это не означает, что пересушенная фасоль плохая или невкусная. Это означает, что она хранилась дольше, и соответственно для того, чтобы размокнуть до состояния пригодного для готовки, ей понадобится больше времени. Поэтому пересушенную фасоль следует замочить на несколько часов, затем промыть. И дальше готовить уже как свежую сухую фасоль. То есть предварительно отварить до полуготового состояния.

• Просто выложи фасоль в небольшую кастрюлю, залей водой (так, чтобы воды было вдвое больше, чем фасоли). Доведи до кипения и дай фасоли свариться при слабом кипении минут 20. А затем откинь её на дуршлаг и промой холодной проточной водой. Контрастный душ фасоли только на пользу.

• Затем переложи фасоль в кастрюлю побольше, долей воды или бульона (с мясом или без) объемом в половину емкости. Для пятилитровой кастрюли – это соответственно 2,5 литра.

• Если это вода, то посоли её 3 чайными ложками соли. Я в большинстве случаев предпочитаю солить сразу. Сделала дело, поставила галочку в голове – переключилась на другую задачу. И не будешь вспоминать потом, солила или нет. На автоматизме – поставила кастрюлю на плиту – посолила. На вкус продуктов время добавления соли совершенно не влияет, кто бы что по этому поводу ни говорил. Я проверяла на тысяче супов, и ты мне верь. Если же это уже нормально соленый бульон, то добавь ещё 1 чайную ложку без горки соли – с учетом предстоящих овощей.

• Доведи фасоль с водой/бульоном до кипения, убавь огонь до ниже среднего и вари фасоль ещё 15 минут. Предварительно приваренная и хорошо промытая фасоль уже не сделает бульон мутным.

Следующий овощ – это капуста. Тут время закладки зависит от сорта и сезона.

• Если это плотный кочан зимних сортов, то порежь часть кочана, граммов 300, мелкой соломкой, длиной 2–3 сантиметра. И опусти капусту в кастрюлю вариться вместе с фасолью, пусть они вместе не сильно покипят 15 минут.

Если это молодой кочан капусты, очень легкий, с большими зазорами между листьев, то точно так же нашинкуй её соломкой, но отставь в сторону. Такую капусту нужно опускать в борщ

только в самом конце варки. Как и квашеную капусту.

Квашеную капусту предварительно следует промыть проточной водой, откинуть на дуршлаг. И если нужно – немного порубить ножом, сделав короче.

Крайне неудобно будет есть суп ложкой, если капуста и другие овощи будут порезаны слишком длинными кусочками. 2–3 сантиметра – достаточно. Всегда когда готовишь то или иное блюдо, в первую очередь думай о том, как человек будет это есть. Будет ли ему не только вкусно, но и удобно.

И да, дорогая, если у тебя нет специального комбайна, то резать соломку из овощей ты будешь ручками. Терка тебе, конечно, очень сэкономит время, но ровную красивую фактуру супа не даст, как ни старайся. Поэтому аккуратно нарежь предварительно очищенные лук, морковь и свеклу.

Лук – сначала пополам, а потом тонко перьями поперек. Морковь сначала порежь тонкими ломтиками наискосок – тогда поверхность получается больше. И затем, уложив ломтики стопками по несколько штук, нарежь соломкой. Со свеклой поступи так же, как с морковью.

Паприку сначала разрежь пополам в длину. Удали плодоножку и семена, промой. А затем порежь точно такой же соломкой, как и остальные овощи.

• Очисть 3–4 зубчика чеснока. Порежь чеснок либо маленькими кружочками, либо поруби помельче ножом на доске.

• Если используешь свежие помидоры, то порежь их небольшим кубиком.

• Измельчи укроп.

Ставь на средний огонь сотейник или сковороду. Бери сотейник диаметром побольше, сейчас поймешь почему.

• Выложи в сотейник или сковороду сначала лук и морковь. Влей растительное масло (любое, можно даже оливковое холодного отжима, граммов 50–80). И пассеруй, периодически помешивая лопаткой, лук и морковь минут 6–8.

Иногда люди путают «периодически» с «постоянно», уж не знаю почему. Начинают перемешивать содержимое сковороды безостановочно, так что бедные овощи нормально с поверхностью сковороды соприкоснуться не успевают, а уж прогреться – тем более. И удивляются потом, почему так долго готовится. В общем, не будь, как они. Слушай бабушку!

• Затем отодвинь морковь с луком от центра плотно к бортам сотейника. Дождись – полминуты – когда масло стечет снова на освобожденный центр сотейника, и выложи в центр паприку.

• Обжарь паприку на общей сковороде, но отдельно помешивая пару минут, стараясь не затрагивать лук с морковью у

стенок. А затем перемешай паприку с луком и морковью вместе. И опять отодвинь овощи к бортам, освобождая центр.

• Дождись «возвращения» масла и выложи в центр свекольную соломку. Точно так же, как и сладкий перец, обжаривай свеклу несколько минут. Дождись момента, когда свекла прогреется полностью, – это заметно, она меняет цвет, становится светлее и мягче. Затем перемешай её с остальными овощами, и последний раз расчисти центр насколько сможешь.

Так как овощей в сотейнике с каждым разом добавляется, то места в нем же остается все меньше и меньше. Но в последний раз тебе много не нужно. Быстро обжарь в центре порезанный чеснок (минуту, не более) и снова размешай все овощи вместе.

• Добавь томаты или пасту. Если это свежие помидоры – то потуши овощи вместе 5 минут. Если же это томат-паста, то тебе достаточно прогреть её в течение 1 минуты. И снимай с плиты. Это готовая борщевая зажарка. Можешь даже спокойно заморозить часть. Потом в любой момент можно сварить борщ за 20 минут.

• В кастрюлю с бульоном и почти готовой фасолью опусти овощи из сотейника. Выкладывай частями, размешивай сразу и смотри на густоту супа. В хорошем борще, считается, воткнутая ложка должна стоять вертикально. Но и кашу из него делать тоже не стоит.

Если капуста у тебя уже к этому моменту варилась в борще – то нужная густота сразу становится понятна. Если же ты взяла свежайшую капусту или же, наоборот, квашеную, то добавлять зажарку нужно аккуратно, учитывая, что должно остаться место для капусты.

• Если капусту ты закладывала с самого начала, то доведи зажарку в супе до кипения, кипяти максимум 1 минуту, а затем снимай кастрюлю с огня. В случае с нежной молодой капустой или квашеной, закинь их одновременно с зажаркой и точно так же доведи до кипения и сними с плиты.

• Сняла? Теперь добавь (просто насыпав сверху) укроп, лавровый лист, молотый перец и любые свои любимые специи. Не размешивай их! Просто накрой кастрюлю крышкой и дай борщу постоять как минимум минут 20. Именно в эти двадцать минут все колдовство и происходит.

Затем размешивай борщ свой волшебный и разливай по тарелкам. К горячему хлебу сливочного масла добавь, а к борщу сметаны, в отдельной тарелке. Объясни, что русские очень любят ложечкой сметаны борщ забелить, но сильно не настаивай. Это на любителя, а борщ сам по себе и без сметаны хорош.

Считается, что вкус борща должен быть кисло-сладким. Он и

получается кисло-сладким, если ты готовишь его из квашеной капусты. Если же готовишь из капусты зимних сортов, то пару ложек уксуса любого можно влить в самом конце в зажарку. Если же это суп из молоденькой капусты – забудь про уксус. Он и сладким будет хорош.

А вот щи в старину готовили попроще. Выкладывали квашеную капусту к горшок, добавляли картофель, в непостный день – кусок мяса, и ставили все это томиться на ночь в протопленную и медленно остывающую русскую печь. И там на медленном томлении к утру получался густой и сытный суп.

Само собой, никакой свеклы или салатного перца в помине не было, зато квашеной капусты всегда в достатке. Из неё же и родились «суточные щи». Это когда квашеную капусту сначала одну томили долгое время (сутки), до коричневого цвета, и только потом добавляли воду и другие продукты и варили суп, очень отдаленно напоминающий приготовленные долгим томлением в печке щи. У щей вкус, конечно, не такой яркий, как у борща. Но ты всегда можешь рассматривать щи, как просто вкусный капустный суп. И если захочешь, то вари. Без свеклы, по всем тем же принципам, о которых я, рассказывая про борщ, уже упомянула. Лук-морковь, паприка и томат тут тоже уместны.

В щи можно так же добавить картофель. Либо кусочками, либо несколько картофелин прямо в супе свари целиком, а потом там же разомни их вилкой или картофелемялкой. Картофель, впрочем, можно и в борщ добавить. Только толку от картофеля в борще ноль. К тому же супы с картофелем в заморозку не годятся. А вот борщ с фасолью заморозку переносит прекрасно. Я голосую за борщ!

Мне кажется, что после солянок и борщей тебе уже ничего не страшно будет. Я научила тебя главному. Пришла пора рассказать про рыбу и про мясо. Но сначала мне нужно объяснить тебе все про яйца и на их примере донести последние кухонные истины. Что может быть проще куриного яйца, казалось бы.

Борщ – это самый вкусный в мире овощной суп.
Причем варить его ты можешь как с мясом, так и без.

Оксана Путан

Про яйца

Всё, что тебе следует знать о влиянии времени готовки на конечный вкус продукта, ты в состоянии постигнуть на раз-два-три при помощи обычного куриного яйца. Очень мало таких областей кулинарии, где бы не использовались яйца.

Поэтому я тебе сейчас «коротенько, страниц на сорок» расскажу всё, что тебе нужно знать и понимать про куриные яйца. Они бывают двух видов. Столовые и диетические.

Или, я бы перевела это на нормальный язык, как «очень свежее» и «нормальное».

Диетическим яйцо считается первые семь дней после того, как было снесено. После этого срока яйцо переходит в разряд столового.

Диетическое яйцо от столового без особой маркировки отличить очень сложно. Можно посмотреть на просвет – у диетических очень маленький воздушный мешочек с тупого конца яйца. Поэтому диетические яйца очень плохо чистятся после варки. Чаще всего они предназначены для употребления в сыром виде или приготовления другим способом.

Со временем под скорлупу яйца через поры проникает воздух, воздушный мешочек увеличивается, и чистить вареные яйца становится легче.

В России яйца, которые ты покупаешь в магазине, обязательно маркируют. И по этим сочетаниям букв и цифр про яйцо можно понять всё.

Обозначения на маркировке яиц расшифровываются очень просто.

Первая буква обозначает вид яйца «С» – столовое.

Вторая буква или цифра – категорию, в зависимости от размера.

Например: «С-О» – яйцо столовое отборное.

«С-1» – столовое яйцо первой категории.

Чем больше цифра – тем меньше размер яйца.

Классификация яиц по весу

• Высшая категория (маркировяка В) – от 75 г и выше
• Отборная категория (маркировка О) – от 65 до 74,9 г
• Первая категория (маркировка 1) – от 55 до 64,9 г
• Вторая категория (маркировка 2) – от 45 до 54,9 г
• Третья категория (маркировка 3) – от 35 до 44,9 г

При покупке яиц в первую очередь поинтересуйся датой их сортировки (производства). Чем свежее яйцо, тем оно, понятно, лучше. Поэтому внимательно посмотри, чтобы дата сортировки максимально была приближена к дате покупки.

Чем ближе яйцо произведено к месту твоего проживания и покупки, тем меньше оно настрадалось на пути к прилавку со всеми вытекающими из транспортировки неблагоприятными факторами. С этой позиции яйцо из далекого далёка всегда проигрывает яйцу местного происхождения. Поэтому при выборе яиц всегда старайся выбирать произведенные в твоем регионе.

Вопрос, какого цвета яйца лучше, мучает многих хозяек, а зря. Цвет яйца роли никакой не играет и на вкусовых качествах не сказывается. Все дело в породе снесшей его курицы.

Как проверить яйцо, если его свежесть вдруг стала вызывать сомнения? Опусти яйцо в раствор 100 г соли в 0,5 л воды. Свежее – сразу опустится на дно, подпорченное – всплывет.

Хитрости варки яиц (хотя казалось бы, да?)

• Яйца комнатной температуры можно опускать аккуратно (ложкой, например выкладывать на дно) прямо в кипящую воду. Яйца же из холодильника заливать только холодной водой (из-под крана) и нагревать постепенно. Но тогда нужно следить,

чтобы и огонь был достаточно большим, так, чтобы нагрев произошел тоже быстро. А потом его нужно убавить до достаточного, но не сильного кипения.

• Если нагревать яйца в воде на очень медленном огне, то они могут успеть свариться наполовину ещё до момента закипания, и тогда тебе сложно будет рассчитать нужное время варки яйца, чтобы получить то состояние желтка, которое тебе нужно.

• Но если всё-таки яйца треснули, а такое случается не только от перепада температур – добавь в воду, в которой они варятся, чайную ложку соли. В соленой воде белок не вытечет. А так, в принципе, солить воду при варке яиц в скорлупе не обязательно.

• Используй таймер при варке яиц. Пытаться определить время варки «на глазок» – занятие сложное.

• Вари яйца в небольшой кастрюльке. Сначала уложи яйца на дно кастрюльки, добавь холодной воды столько, чтобы она покрывала яйца на 1–2 сантиметра. И только потом ставь яйца на плиту.

Время варки яиц определяется с момента закипания:

• для яиц «всмятку» – полужидкий белок и жидкий желток – время варки 3 минуты;

• для яиц «в мешочек» – готовый белок и полужидкий желток – время варки ровно 4 минуты;

• для яиц «вкрутую» – белок и желток сварены – время варки 7 минут.

Сразу после того, как яйца сварятся, поставь кастрюльку с яйцами под струю холодной проточной воды и подержи минуты 2. Таким образом, остывание яиц пройдет постепенно и яйца будут прекрасно чиститься. Перемещая кастрюльку с яйцами, помни, что процесс варки в этот момент ещё продолжается, а для яйца каждая минута варки имеет огромное значение. В ресторанах повара прямо на плите всыпают горсть кубиков льда в горячую воду к яйцам, понижая температуру резко и таким образом останавливая процесс варки яйца.

Это только кажется, что пожарить яйца – проще простого. На самом деле, чтобы приготовить идеальную яичницу-глазунью, с полностью схватившимся белком и сырыми желтками – «глазками», нужен и навык, и хорошая приспособленная посуда.

• Выбери небольшого диаметра сковороду с толстым дном и крышкой. Поставь сковороду на плиту, сразу добавь немного масла и, не давая сковороде перегреться, аккуратно, по одному, выбей яйца. Посоли. И как только ты увидишь, что белок яйца схватился, сними сковороду с плиты и накрой крышкой. Оставь на пару минут «дойти» под крышкой.

• Если ты не любишь глазунью – перемешай яйца вилкой в

отдельной посуде и вылей на разогретую с маслом сковороду. Впрочем, яичницу-«болтунью» можно приготовить, перемешав яйца лопаткой прямо на сковороде.

Для приготовления омлета тебе тоже понадобится небольшого диаметра сковорода с толстым дном. В небольшую глубокую мисочку вбей 2–3 яйца, в зависимости от твоего аппетита, добавь соль, перец, молоко – из расчета 2 столовые ложки на 1 яйцо. Взбей вилкой. Использовать венчик или миксер необязательно. Достаточно только хорошо размешать смесь.

• На этом этапе можно в омлет добавить любой наполнитель по твоему вкусу. Грибы, ветчину, сыр, зелень или помидоры.

Смажь сухую сковороду маслом. Масла не должно быть много – иначе оно потом окажется на поверхности омлета.

• Поставь сковороду на плиту и дай ей нагреться. Вылей на сковороду омлетную смесь и накрой крышкой. Через некоторое время ты увидишь, что твой омлет хорошо взялся по краям и остался сырым посередине. С помощью деревянной лопатки подними край омлета и помоги жидкости из середины «пролиться» на дно сковороды. Затем опять накрой крышкой и дай омлету дойти до готовности.

Одни и те же яйца можно приготовить сотней различных способов, и каждый раз это будет новый вкус. Он зависит от многих составляющих, но, в первую очередь, от времени и способа готовки.

То, как способ влияет на вкус, ты постигнешь только со временем – готовь и пробуй.

А вот дзен о времени постигнуть можно с помощью трех куриных яиц. Свари яйца одинаковым способом, но с разницей по времени кипения:

4 минуты. Белок готов, сварился полностью и поменял цвет с прозрачного на белый. Желток готов наполовину и внутри жидкий. Вкус желтка очень насыщенный, вкус – то, что надо!

7 минут. Яйцо вкрутую. Готовность сто процентов. Сварен белок и желток проварен полностью. Такие яйца очень удобно нарезать ножом, но во вкусе они уже немного потеряли, по сравнению с яйцом, которое варилось 4 минуты.

10 и более минут. Больше, чем нужно. Мало того, что цвет желтка поменялся, стал серым, так и ещё и вкуса у получившейся резины нет никакого.

Так вот, детка. Так происходит со всеми без исключения свежими продуктами. Свежие продукты не нужно тушить часами. От долгой готовки они теряют и вкус, и цвет, и структуру. Я не хочу учить тебя хорошо готовить из плохих продуктов. Моя задача научить тебя понимать происходящие при готовке

процессы и от этого готовить легко и любить готовить. Я безнадежная оптимистка и уверена, что твой мир будет чуточку лучше и что в твоей жизни все продукты будут свежими и экологически чистыми.

Знаешь, нам, родившимся в 1960–1970-х годах, со школы внушали, что «человек – царь природы» и «мы не можем ждать милостей от природы, взять их у неё наша задача». И мы, не задумываясь, только брали, брали и брали. На пороге ядерной войны одумались, начали сортировать мусор и думать о том, что едим. Я надеюсь, что ещё не поздно. И что планета, на которой будешь жить ты, будет чище, сочнее, зеленее и вкуснее во сто крат. Я лично очень буду стараться, чтобы оно так и было!

Чтобы ты могла в любой момент брать свежайшие и простейшие куриные яйца, простое и вкусное молоко и сливочное масло, немного соли и готовить друзьям тот самый омлет.

Милая, не позволяй готовке превратится в унылое повседневное занятие. Пусть она всегда будет восхитительным приключением.

Даже если вдруг сегодня готовка не приносит радости – а периоды «сплошных понедельников» случаются у всех – скажи себе, что ты делаешь это для опыта. Вообще всегда меняй постановку вопроса с «почему это со мной?» на другую: «для чего это мне?» Новые знания никогда не бывают лишними.

Сегодня ты, к примеру, учишься держать нужную температуру огня под сковородой, чтобы получить правильную корочку у котлет и при этом не дать им пережариться. А назавтра понимаешь, сколько времени нужно омлетной смеси, чтобы стать в твоей духовке равномерным суфле.

Омлет с корочкой – это блюдо и из моего детства тоже. Нас им кормили на завтрак и в детском саду, и в школьной столовой. А в пионерских лагерях (твоя бабушка была пионеркой, «погугли», что это означает) это было одно из самых любимых блюд.

Если тебе когда-нибудь захочется или потребуется приготовить на завтрак много яиц для шести и более человек – готовь толстый омлет в духовке. Это невероятно просто и очень вкусно.

Для приготовления «омлета по-русски» – а можешь именно так его и называть смело, он эту национальную принадлежность заслужил, ни в одной стране мира его не готовили в таких количествах, как в России второй половины двадцатого века – возьми форму для запекания с высокими бортиками.

Чем выше ты нальешь уровень омлетной смеси в форму, тем выше получится сам омлет и тем плотнее будет его структура. А

чем плотнее структура, тем ровнее и, значит, красивее его можно нарезать при подаче. Как ровный и красивый на срезе пирог с румяной корочкой.

От толщины омлетной смеси зависит и его вкус. Это вовсе не означает, что какой-то лучше по вкусу, какой-то хуже, нет. Это просто разные вкусы одного и того же восхитительного куриного яйца. Правда, здорово? Сама всю жизнь удивлялась: как это интересно – готовить еду.

Подобрать нужную форму для идеального омлета просто. Ориентируйся на объем омлетной смеси (яйцо плюс молоко). Приблизительный объем посчитать легко. Если в среднем куриное яйцо весит от 40 до 60 граммов, то бери за среднюю величину яйца 50 граммов, или 50 миллилитров (плюс-минус незначителен) – половина децилитра.

• Идеальное соотношение молока к яйцам в этом омлете 1 к 1. То есть грубо говоря, на 0,5 литра яиц (10 условных штук) понадобится 0,5 литра молока. Молоко может быть любой жирности, омлет получится в любом случае. Менее жирное молоко при нагреве отдает немного сыворотки (почти как творог). На вкус это не очень влияет, только немного «водички» в форме или на тарелке. Соли на общий объем омлетной смеси в 1 литр понадобится 5–7 граммов – 1 чайная ложка.

• Если это крупная соль, то сначала размешай её с молоком и лишь потом добавляй яйца. Если же соль мелкая, то спокойно вбивай яйца в миску, соли, вливай молоко и размешивай венчиком. Взбивать не нужно. При таком соотношении яиц к жидкости взбивать яйца не имеет никакого смысла. Не взобьются, как ни старайся, даже миксером. Поэтому просто размешай все равномерно, хоть комбайном, хоть венчиком, хоть обычной вилкой.

Это и есть твоя омлетная смесь.

Измерь объем подходящей по размеру формы. Для этого просто влей туда воду мерным стаканом и посмотри, сколько войдет. На 10 яиц тебе понадобится форма ёмкостью в 1 литр. С совсем небольшим запасом «на подъем» по краю, на всякий случай, чтобы смесь не выкипела через край в духовке.

Из двух форм одинакового объема всегда выбирай ту, которая меньше в диаметре. Так твой русский омлет будет выше, толще и плотнее по структуре. Ну и красивее, что говорить.

• Подготовленную сухую форму смажь сливочным маслом изнутри по дну и по бортикам. Если не планируешь печь омлет тотчас же – то держи смазанную форму в холодильнике. Так масло не растает и не стечет вниз по бортикам.

• Заранее нагрей духовку до 200 градусов. Поставь решетку

так, чтобы форма с омлетом находилась ровно посредине духовки, в электрических духовках предпочтителен режим, когда включены и верхние, и нижние нагреватели, и дополнительно идет обдув. Если же духовка газовая, поставь форму с омлетом вместо решетки на противень (тепло в газовой духовке идет снизу вверх, и дополнительная толщина снизу уравновесит нагрев). Сам же противень поставь на уровень выше среднего, на две трети от низа.

• Закрой дверцу и запекай сначала 20 минут. Затем проверь состояние смеси в форме. В электрической духовке омлет сначала зажаривается по краям, и они немного приподнимаются. Тебе важно поймать момент, когда омлетная смесь начнет застывать в самой середине. Поймать момент, когда вся, бывшая жидкой, омлетная смесь схватится в единую массу по всему объему формы. В газовой духовке трудно предсказать, с края или из центра начнет схватываться омлет. Но в любом случае нужно следить до момента, когда вся смесь схватится. Проще это сделать, разбив время на отрезки.

• Сначала 20 минут не трогай смесь в духовке, а затем проверяй каждые 10 минут. Омлету из 10 яиц обычно достаточно 30–35 минут. Все зависит от корочки, которую ты захочешь получить. Но старайся не держать дольше положенного времени. Чем больше объем смеси в форме, то есть чем больше омлета ты хочешь приготовить за один раз, тем дольше будет готовиться омлет.

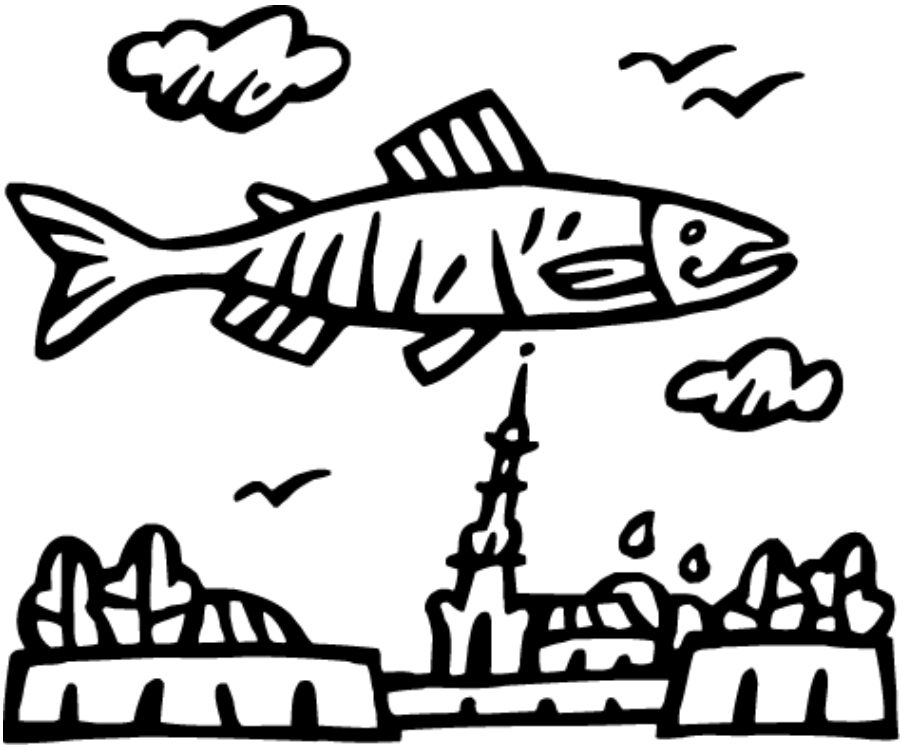
• Доставай готовый омлет из духовки и дай ему постоять минут пять перед нарезкой. Он не успеет остыть, но успеет «осесть» и уплотниться, и резать его будет гораздо легче. На горячий омлет можно выложить немного вкусного сливочного масла, оно растает и превратится в восхитительный соус.

Ты сейчас понимаешь, как время готовки влияет на конечный вкус продукта, и научилась ловить момент, когда продукт наиболее вкусный.

Можно переходить к рыбе.

> *Вопрос, какого цвета яйца лучше, мучает многих хозяек, а зря. Цвет яйца роли никакой не играет и на вкусовых качествах не сказывается. Все дело в породе снесшей его курицы.*
>
> *Оксана Путан*

Про рыбу



Рыбы в своей жизни твоя бабуля переготовила много – и разной. Сейчас и тебя научу в два счета. Самое ужасное в рыбе – это чешуя, так что сразу забудь про костлявую речную рыбу. Полюби лососевые и тресковые породы. Их чистить не нужно. Аллилуйя!

У тресковых, камбаловых чешуи не бывает, только плавники ножницами отрежь да удали черную пленку из брюшка. А у лососевых пород чешуя при нагреве желируется, и превращается в съедобную пленку. Так что чистить лосось от чешуи – занятие совершенно лишнее.

Другую рыбу покупай либо на рынке, чищеную, либо филе в магазине. Не парься, в общем.

Готовить рыбу можно всевозможными способами. Но самое главное в приготовлении любой рыбы – это не пережарить, не переварить, не пересушить. С рыбой происходит всё точно то же, что и с творогом ранее, и то, о чем я рассказала главой выше.

Есть момент «на грани», когда самый вкус продукта проявляется. Это и яйцо «в мешочек», и стейк с кровью, например. Вот со свежей, не видавшей заморозки, рыбой поступай именно так – лови момент. Я повторяю это раз за разом, чтобы ты лучше

усвоила урок. Пытаюсь все 28 лет своей поварской практики впихнуть концентрированно в триста маленьких страничек, и получается всего четыре слова: «чувствуй продукт, лови момент».

Бабушка твоя выросла на Чехове. Про «краткость – сестра таланта» вдолбили со школьной скамьи. Мой вариант: «Краткость – сестр. тэ.». Но я же обещала тебе волшебную тыкву? Так вот это она есть.

Всегда начинай танцевать от продукта. Сначала выбирай, что ты будешь сегодня готовить, а уже потом придумывай как. С этой «тыквой» ты сумеешь приготовить вкусно что угодно! Вдруг тебе когда-нибудь захочется готовить кому-нибудь. Вкусный ужин – это ещё и способ сказать людям, что ты их любишь. Ты теперь умеешь всё то же, что и я.

Так вот, дорогая, если вдруг в твои руки попал кусок свежей – это значит не подвергавшейся обработке (соление, копчение и т. д.) и заморозке (температура ниже ноля) рыбы – то запекай её целиком в духовке или на гриле. Свежая рыба прекрасна сама по себе, и не надо воровать у неё этот вкус ненужными добавками. Лучше подчеркни его какими-нибудь свежими специями, перцем, солью. Морскую рыбу очень легко пересолить. Она родилась и выросла в соленой воде, а значит, соль содержит по определению. Поэтому лучше недосолить при жарке, и досаливать уже порционно. Отсутствие соли при готовке свежей морской рыбы легко компенсируется в готовом блюде и на вкус сильно не влияет.

Лимонным соком или вкусным уксусом рыбу лучше поливать после того, как ты сняла её с огня или достала из духовки.

Если это кусок филе в духовке, то можешь смазать его растительным маслом перед запеканием, сверху по мякоти кисточкой, для дополнительного цвета и корочки у готовой рыбы.

Всё, что тебе нужно знать о растительном масле, – оно бывает двух видов. Нерафинированное и рафинированное.

Нерафинированное масло – это масло, как правило, холодного отжима, и оно имеет очень яркий, насыщенный вкус того продукта, из которого его приготовили, – оливки, подсолнечник, рапс и так далее. Оно не годится для фритюра, так как содержит много дополнительных продуктов и все эти продукты при нагреве начинают гореть и пениться. Поэтому для пряженых пирожков, картошки фри, хвороста и чипсов используй всегда рафинированное растительное масло. Оно специально очищено от всех примесей, нейтрально по вкусу, не пенится излишне и не нагружает продукт дополнительными вкусами.

Нерафинированное масло хорошо в холодном виде само по себе. Овощные салаты прекрасно им заправлять или просто

кусочек свежего хлеба в него обмакнуть. Жарить на нем, впрочем, тоже можно. Но именно жарить – добавлять небольшое количество в сковороду к продуктам. Если же рецепт предполагает полное погружение продукта в масло – то используй только рафинированное масло. Которое хоть и производится также из разных продуктов, но после центрифуги и фильтрации становится почти одинакового вкуса, цвета и запаха, нейтральное.

Вкус же нерафинированного масла зависит и от продукта, из которого его изготовили, от региона, где выращен продукт, и от способа отжима. Какое масло выбрать – дело вкуса и предпочтений. Пробуй, сравнивай и разберешься быстро.

Но возвращаясь к рыбе – если это кусок филе, на коже или без, то в духовке лови момент, когда при запекании-жарении мякоть рыбы поменяет цвет. С сырого на готовый. Это очень заметно и на белой, и на красной рыбе. При нагревании мякоть рыбы как бы обесцвечивается.

Если это филе рыбы, то тебе следует дождаться момента, когда оно только-только поменяло цвет. Либо снять с огня чуть раньше и оставить «на грани», как «яйцо в мешочек», – на твой выбор. Филе тунца особенно хорошо «на грани». Но вот если готовишь рыбу целиком, тушкой, то её обязательно нужно очень хорошо прогревать до самого хребта – центральной кости.

Свежая жареная рыба должна легко отделяться от костей. А если ты её не дожаришь, то этого не случится. Поэтому опять лови момент. Если у тебя целая рыбина на гриле или большие куски рыбы, не разделанной на филе, – с кожей и костями, то наблюдай внимательно за косточкой на срезе. Как только мякоть около неё поменяла цвет – рыба в принципе готова. Но чтобы наверняка быть уверенным, что в центре она точно прожарилась, добавь ещё 5–10 минут тепловой обработки, не более. Рыбе, действительно, больше не надо.

Бывает момент в готовке, когда весь продукт или все продукты должны быть доведены до последней точки кипения. Как яйцо вкрутую – чтобы получить полностью готовый продукт, или, например, все собранные составляющие супа в одной кастрюле должны быть доведены до кипения вместе в какой-то момент, этот процесс совместного закипания разной степени готовности продуктов собирает вместе блюдо в одной точке. Завершает процесс. После него варить дольше – только портить продукт, превращать его в яйцо, сваренное дольше, чем ему необходимо.

Ты же умничка и сейчас понимаешь, как все происходит.

Если же тебе просто хочется приготовить что-то вкусное из

рыбы, то и замороженную рыбу можно превратить во вкуснейшее блюдо.

О, поверь, дорогая, нет в мире ничего вкуснее русской рыбы под маринадом. Это не просто рецепт, это тайное знание, которое любой кусочек замороженной трески или сухого Pink Salmon превратит в нечто потрясающее. Всё дело в маринаде!

Маринадом в этом рецепте называется смесь пассерованных овощей с томатом, доведенная до кисло-сладкого вкуса. Это такой густой овощной соус для любой рыбы. И для кусочков чистого филе, и для небольших кусочков с кожей и костями.

• Подготовь сначала рыбу. Если это свежая рыба, то просто порежь её кусочками поменьше. Если в среднем одна порция рыбы весит примерно 200 граммов, то мысленно затем ножом раздели её на условных 4–6 кусочков. Смотри на общий вес рыбы и ориентируйся с помощью банального деления в уме.

• Если это рыба из морозилки, то сначала её следует разморозить. Лучше всего, если время позволяет, размораживать её естественным образом. То есть дать рыбе оттаять за то время, которое ей для этого потребуется и не ускорять его искусственным образом. Можешь с вечера переложить пакет с рыбой из морозилки в овощной отдел холодильника. А на следующий день достать уже оттаявшую рыбу из холодильника в нужное тебе время и готовить. Удали лишнюю, приобретенную во время замораживания влагу – жидкость образовавшуюся в пакете. Промой кусочки рыбы проточной водой и подсуши немного мякоть, промакнув бумажным полотенцем, только затем она готова к жарке или запеканию.

Если же времени на разморозку не хватает, то размораживай рыбу сразу при комнатной температуре. И только совсем в безвыходных по времени ситуациях используй функцию «разморозка» в микроволновке или способ, при котором рыбу опускают в теплую, но не горячую воду.

Итак, ты подготовила, разморозила и порезала нужными кусочками рыбу. Начинай готовить соус, он же маринад для рыбы по-русски. Овощей для соуса потребуется минимум столько же, сколько составляет вес самой рыбы. Но можно и нужно вдвое больше.

• Возьми репчатый лук, морковь по желанию, добавь паприку, порей, несколько зубчиков чеснока и обязательно свежие помидоры или томат-пасту, а можно и то, и другое вместе. Этот соус чем томатнее, тем вкуснее. Свежая зелень – укроп, петрушка, базилик-киндза на любителя, тут тоже не помешают.

• Порежь лук, морковь, паприку и другие овощи такой же соломкой, как на борщ. Терка для слабаков, да и что там резать-

то? Две луковицы, пару морковок и один сладкий перец? На доске ножом даже интереснее.

В классическом «советском» рецепте из овощей только лук с морковью. Но ты себя не сдерживай: больше овощей, хороших и разных! А морковку без проблем можно из маринада вовсе уволить. Твой маринад, тебе и решать, каким он будет. Но вот лука не жалей!

• Сначала выложи в сотейник или глубокую сковороду лук, морковь и/или паприку. Добавь растительное масло. На 0,5 килограмма общего веса овощей, для жарки-пассеровки достаточно 4–6 столовых ложек любого растительного масла. На удвоенное количество овощей хватит 6–8 ложек. Сначала хорошо спассеруй овощи.

Морковь надо томить с маслом на среднем или чуть меньше среднего огне (в зависимости от толщины сковородки). Чем тоньше сковорода – тем меньше огонь. На сильном огне у тебя морковь и все остальные овощи обжариваются практически всухую, а не пассеруются.

Пассерованые овощи не должны иметь зажареных корок. Они томятся в небольшом количестве масла. И томить их нужно аккуратно. Овощи должны отдать цвет в масло. То есть окрасить масло. С луком это не очень заметно, но морковь, перец салатный, свекла – масло окрашивают.

Частая ошибка – либо быстро пережаренные овощи, либо, наоборот, недожаренные. Иногда тебе кажется, что та же морковь готова, но на самом деле стоит подождать ещё пару минут, внимательно следить и помешивать – и – бац! – масло окрашивается, лук становится достаточно мягким, чтобы смешаться с другими продуктами.

Знаешь, я, наверно, тысячу людей повстречала, которые с детства не любят лук в еде. И все потому, что им доводилось есть еду с полусырым луком. А недоготовленный лук сильно выделяется из всей массы овощей, заметен очень. Ты готовь его сразу правильно и до нужного момента. И тогда он органично смешается с другими овощами и по вкусу, и по степени «хрусткости».

Внутри каждого лукового кольца есть пленка. Ты заметила это уже на стадии очистки и нарезки. Так вот эта пленка при нагреве постепенно растворяется. И лук необходимо томить именно до этого момента. Он тогда становится мягким и прозрачным, и острота, та самая, которая выжимает слезы из глаз при очистке, испаряется тоже.

• В самом конце жарки, когда овощи уже будут готовы, отодвинь их к бортам, а на центр сковороды выложи порезанные

зубчики чеснока. Прогрей чеснок в масле отдельно, буквально минуту-две, а затем размешай с остальными овощами на сковороде.

• Добавь к овощам сахар и соль. На 0,5 килограмма овощей достаточно будет 1 чайной ложки соли без верха, на 1 килограмм овощей – 1,5 чайные ложки соли, дальше и больше – простая арифметика. Так ты никогда не пересолишь.

Чувствительность к соли у людей разная. А по моим меркам получится как раз золотая середина. Которую при необходимости можно досолить и в тарелке. А вот сахар отмеряй столовой ложкой. Из расчета одна столовая ложка на каждые 0,5 килограмма овощей.

• Снова размешай овощи (на среднем огне) с солью и сахаром и добавляй мелко порезанные свежие помидоры.

Нарезать ли помидоры прямо со шкурой или очистить предварительно, определяй по толщине шкуры. Толщина шкуры у помидоров зависит от сорта. Но, как правило, чем крупнее помидор, тем толще у него шкура. Именно поэтому ошкуривать помидоры черри – занятие совершенно дурацкое. Ты же, мой мудрый маленький хомячок, наверняка не любишь ненужных и дурацких занятий. Надеюсь, что это передается генетически.

Ты уже умеешь готовить красиво и легко. Ведь всегда легко, когда нет ничего лишнего.

• Итак, добавляй к овощам кусочки помидоров, прогрей их хорошо с остальными овощами и потуши все овощи вместе минуты 3–4. А затем добавь по паре столовых ложек густой ароматной томатной пасты на каждые 0,5 килограмма овощей. Если готовишь без резаных свежих томатов, то увеличь количество пасты ещё на одну столовую ложку в общем количестве овощей.

• Прогрей пасту с овощами, помешивая минуту на сковороде. Чтобы она стала одной температуры с пассеровкой. И затем влей воду. Холодную или горячую – не имеет значения. Теплая томатная паста одинаково легко растворяется и в холодной, и в горячей воде. Никаких комочков.

Отмерять воду для нужной густоты соуса тоже легко и без «на глаз». Один стакан воды (200 мл) на каждые 0,5 килограмма овощей, а дальше смотри сама. Добавлять – не отчерпывать!

• Аккуратно размешай в воде овощи и томат. Должен получиться достаточно густой, похожий на суп, соус. Доведи его до кипения. В момент закипания соуса добавь в него кислоты. Это может быть как свежевыдавленный лимонный сок (примерно из половины лимона на 0,5 килограмма овощей), так и любой, примерно 9 %-ный уксус (из расчета 1 столовая ложка на те же

условных 0,5 килограмма овощей). Затем сразу сними получившийся маринад с огня.

• Добавь в него мелко порезанную свежую или сухую зелень, свои любимые специи, щепотку молотого перца. Накрой крышкой и отставь в сторону.

Пришло время вернуться к рыбе.

• Бери кусочки рыбы, панируй в муке и обжаривай на сковороде с двух сторон, до момента готовности. Ты уже умеешь ловить этот момент.

Напомню основные правила готовки рыбы.

• Старайся не жарить вместе много кусочков. Сэкономишь время, но потеряешь гораздо больше. Тут неважно, жаришь ли ты пару больших кусков или много маленьких – между ними в сковороде должно быть расстояние. Они не должны слипаться, иначе в панировке получится дырка, при разделении их друг от друга. И смысл обжаривания в панировке теряется. Так как именно панировка призвана запечатать кусочек рыбы тонкой корочкой и сохранить влагу внутри. Без влаги она моментально пересыхает и меняет вкус.

• Непременно хорошо прогрей сковороду, на которой собираешься жарить рыбу. Сначала ровно минуту грей пустую сковороду, затем влей несколько ложек растительного масла, и ещё ровно минуту прогревай сковороду с маслом. И сразу же выкладывай кусочки рыбы, предварительно запанированные в муке. Старайся, чтобы масло не перегрелось. Двух минут достаточно для прогрева сковороды из современных сплавов на современных плитах.

• Готовить рыбу следует недолго. Общее время тепловой обработки рыбы, порезанной на куски по 150–200 граммов, не должно превышать 20 минут. Чем мельче кусочки, тем пропорционально снижается и время, необходимое для приготовления.

• Можешь пожарить рыбу в льезоне. Льезон – это просто яйца, сырые взболтанные (но не взбитые!) яйца. Я люблю любое филе рыбы так жарить: прекрасного цвета корочка получается, масла мало уходит и, в отличие от первого способа – мука не горит в масле при жарке. Рыбу обваляй в муке и окуни в яйцо, размешанное вилкой или венчиком. Стряхни излишки яйца и выложи на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжаривай по 3–4 минуты с каждой стороны до образования румяной корочки.

И конечно же, таким способом ты можешь готовить почти любое рыбное филе.

• Можно пойти дальше и, обваляв рыбу в муке, а затем окунув

в льезон, – дополнительно запанировать в сухарях. И жарить точно так же, получится рыбный шницель. Можно вместо яйца или сухарной корочки окунуть кусочки рыбы в жидкое тесто-кляр и пожарить такие мини-пирожки во фритюре.

• Обязательно панируй мясо-рыбу в муке перед тем, как обмакнуть в кляр. Ну не задержится на том же кольце кальмара кляр, и облезет хлопьями, если ты не запанируешь предварительно. А на муку кляр садится превосходно ровным слоем. И остается на поверхности во время жарки.

Быстро обваляла кусок в муке – стряхнула излишки – окунула в кляр или льезон – увидела, что кляр по всей поверхности ровно схватился – подними и опять излишки стряхни. Вернее, не тряси, а просто пару секунд подержи в подвешенном состоянии; лишнее само стечет.

Но для рыбы под маринадом дополнительные панировки излишни, хватит и одной муки. Но если глютена хочется избежать, ты вполне можешь не жарить кусочки рыбы на сковороде, а просто запечь их в духовке, без панировки, ровно до момента готовности, а затем поступить с ними так же, как с кусочками жареной рыбы в этом рецепте. Выбирай подходящий тебе вариант сама.

• Кусочки жареной или запеченной рыбы снимай с противня или со сковороды (шумовкой, чтобы лишнее масло оставалось на сковороде) и выкладывай в несколько слоев в подходящее глубокое блюдо или в форму для выпечки с глубокими бортиками.

• Каждый слой кусочков рыбы в форме или каждую партию рыбы, снятой со сковороды, поливай в новой посуде готовым теплым овощным маринадом. Треть маринада оставь, чтобы потом залить им все кусочки рыбы сверху ровным слоем.

Сейчас у тебя просто рыба, политая соусом. Для того чтобы она превратилась в ту самую рыбу под маринадом, необходимо, чтобы рыба этим маринадом пропиталась. Для этого нужно либо блюду постоять какое-то время, пару часов как минимум. И потом либо греть повторно, либо использовать как холодную закуску. Очень-очень вкусную холодную закуску из рыбы. Любимое блюдо твоего прадедушки – холодная горбуша под маринадом.

Но если время не терпит, то тогда тебе следует прогреть ещё раз рыбу вместе с соусом, или в духовке, или на плите. Довести продукты до совместной точки кипения, таким образом, пропитывая рыбу соусом ускоренно.

К рыбе под маринадом подавай картофельное пюре или отварной рис повкуснее. И, детка, не забывай регулярно мыть руки с мылом. За такую вкусную еду тебе их зацелуют. Плавали –

знаем!

Вот, собственно, и всё, что тебе следует знать, чтобы готовить рыбу вкуснее всех в этом мире.

Осталось только научить тебя готовить самую вкусную в мире рыбу. Имя этой рыбе – корюшка. И это исключительно сезонное счастье.

В Питер корюшка приплывает, принося с собой весну и знаменуя её же. А вот на Сахалине её в основном подледным ловом добывают. И продают зимой в снегу застывшими морковками.

Но и там, и там корюшка одинаково пахнет свежестью и обещанием тепла, и – удивительно – свежими парниковыми огурцами. Корюшка настолько скоротечна, что всегда превращается в небольшой праздник обжорства на грани первобытности.

Малюсенькую корюшку особенно ножом и вилкой не поковыряешь – это ещё изловчиться надо. Поэтому руками вкуснее, кто бы что ни говорил. Жарь корюшку до хруста, нарушая все те законы кулинарного бытия, о которых я тут столько написала. Корюшка – это твой личный Праздник Непослушания. Эту удивительную рыбешку не только чистить от чешуи, у неё даже внутренности удалять не надо.

Купила – поймала – добыла – промыла проточной водой и жарь на сковороде с растительным маслом, предварительно запанировав её в муке.

Солить корюшку, как и любую другую рыбу для жарки, можно двумя способами:

• Посолить из расчета 1 чайная ложка (5 граммов) соли без верха на 1 килограмм промытой и чуть обсушенной рыбы. Посыпать солью равномерно, размешать и дальше уже панировать рыбу, как обычно, в муке.

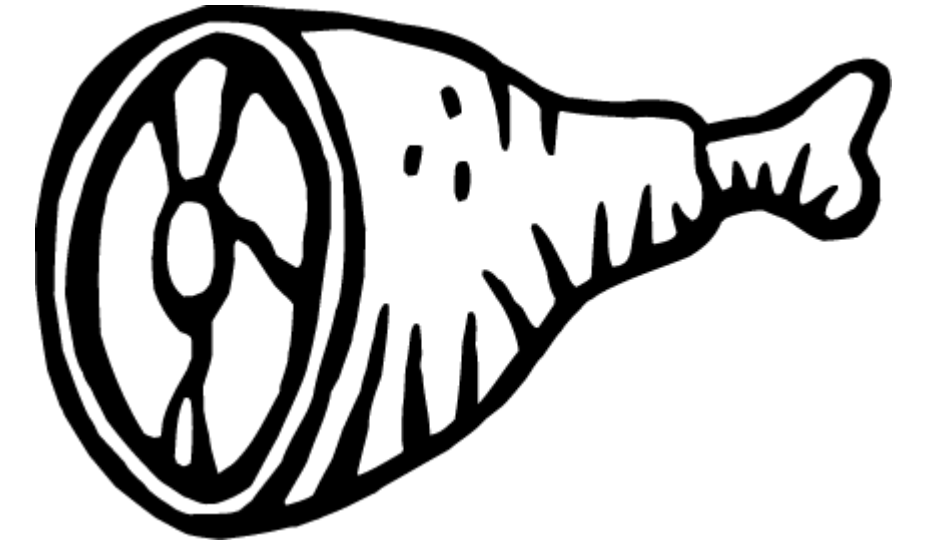
• Но можно смешать соль и перец с мукой и панировать рыбу в уже подсоленной смеси.

А про то, как жарить небольшие кусочки рыбы или мелкую рыбу целиком, я тебе уже рассказала. Обязательно собирай друзей «на корюшку». Никаких гарниров к ней не готовь. Свежий хлеб, пара овощных салатов и много-много жареной корюшки. Ты родилась в прекрасном городе Санкт-Петербурге, и пусть твоей традицией станет праздновать любовь к этому Городу таким вот образом. Где бы ты ни была. Тебе понравится, вот увидишь. В случае крайней нужды ностальгической корюшкой можно назначить и уральских окуней, и мурманскую навагу. Или любую некрупную рыбу, поблизости пойманную. Празднуй почаще, я разрешаю!

О, поверь, дорогая, нет в мире ничего вкуснее русской рыбы под маринадом. Всё дело в маринаде!

Оксана Путан

Про мясо и котлеты



Ты уже понимаешь всё, что происходит с продуктами во время готовки. Умеешь ловить момент, когда продукт только-только приготовился, и не станешь его готовить дольше необходимого, уменьшая его вкус. Осталось лишь на паре рецептов быстро рассказать тебе всё, что следует знать про мясо и про овощи.

Это очень просто, смотри сама.

Большой кусок мяса целиком приготовить просто. Нужно просто внутрь, в самую середину его воткнуть специальный термометр. И просто жарить его на гриле или запекать в духовке до тех пор, пока температура внутри куска не достигнет определенной отметки. Очень сложно заглянуть внутрь целого куска мяса, чтобы узнать и увидеть, изменило ли оно цвет. И лучше не пытаться угадывать, с мясом лучше не рисковать. Поэтому купи термометр и определяй степень готовности по температуре в самой середине продукта.

И она должна быть от 55 до 70 градусов для готовности «на грани», так называемое мясо с кровью, и от 70 до 100 градусов для полной прожарки.

Если это мясо на кости или с косточкой, то тогда полной прожарки не избежать. И жаря такое мясо, в первую очередь смотри, чтобы косточка полностью успела приготовиться, то есть была прогрета до 100 градусов хотя бы раз.

Отбивные и небольшие куски мяса жарить ещё проще. Тонкое отбитое мясо жарится на счет. Сейчас научу!

Отбивать – это значит специальным молотком «побить» кусок мяса так, чтобы размягчить волокна механическим образом.

Если ты посмотришь на кусок мяса внимательно, то увидишь, что он состоит из похожих на нити волокон, которые обычно лежат в определенном направлении. Они бывают и тоньше, и толще сами по себе, это зависит от возраста животного и части туши, из которой этот кусок был взят.

Мясо отбивают специальным молотком с толстыми или мелкими зубчиками, для того чтобы эти тугие ниточки-волокна немного порвать и растрепать. При нагреве эти волокна всегда сокращаются и становятся жестче (короче и толще). Отбивание помогает часть волокон порвать на кусочки помельче и растрепать края обрывов. Тогда при нагревании и сокращении волокон кусок мяса не так сильно будет деформироваться и будет гораздо мягче после приготовления.

• Отбивай мясо через пищевую пленку. Кусочек мяса, нарезанный поперек волокон (это значит, что на поверхности твоего куска мяса должен быть только срез волокон, а не целые волокна в длину), выложи на доску.

Под доску постели кухонное полотенце, она тогда не будет греметь об стол, пугая всех вокруг. Накрой кусочек мяса пищевой пленкой и отбей мясо молотком, ударяя прямо по пленке. Это удобно – никаких брызг, и мясо не прилипает к молотку.

Если волокна крупные, то сначала равномерными ударами крупных зубчиков молотка пройдись по всей поверхности куска мяса. Затем сделай тоже самое стороной молотка с зубчиками помельче. В этот раз держи молоток немного наискосок, от центра к краям. Таким образом ты не просто будешь бить сверху вниз по куску мяса, а будешь ещё и расширять площадь отбивной с каждым ударом молотка.

• Готовые отбивные сразу посоли.

• Поставь сковороду на огонь выше среднего. Прогрей 1–2 минуты.

• Затем смажь сковороду маслом (кистью или салфеткой).

• Выложи отбивную на сковороду. И сразу же начинай отсчет: раз, два, три, четыре и так далее. Ровно до того момента, как мясо снизу изменит свой цвет до середины.

• Затем переверни отбивную. Прижми её лопаткой. И начни отсчитывать обратно, с той цифры, на которой перевернула отбивную. Девять, восемь, семь… три, два, один. Готово!

• Снимай отбивные сразу же!

И-и-иии… все. Наслаждайся мягким сочным вкусом.

Перед жаркой каждой следующей отбивной не забывай смазывать маслом сковороду. Именно слегка смазывать, а не

наливать масла от души.

Если вдруг отбивная начнет сворачиваться на сковороде, это случается, если тебе достался кусок мяса, нарезанный не ровно поперек волокон, а в длину или даже наискосок – прижми её широкой лопаткой и придерживай все то время, пока жаришь.

Неотбитые куски мяса можно сначала обжарить на сильном огне. С маслом или без – зависит от жирности мяса. Обжаривать не до готовности, а просто быстро запечатать мясо корочкой со всех сторон. А потом довести до готовности в духовке (примерно 10 минут при 200 градусах).

Главное правило для мяса, как и для рыбы, как и для всех хорошего качества свежих продуктов: не пережарить и не переварить.

В юности моей советской особого выбора продуктов не было. Какое мясо нам выдавали – из того и готовили. И тогда уж, конечно, никаких сливок не было, загущали соус мукой и томили долго-долго, больше часа на слабом огне, чтобы мясо гарантированно стало мягким. Тебе этого делать не нужно. И я искренне надеюсь, что никогда в твоей жизни не потребуется готовить из несвежих, долго хранившихся и переморожeнных продуктов непонятного происхождения. Я эту книжку пишу в будущее, а оно у тебя непременно будет лучше, чем у нас. Поэтому я не буду рассказывать тебе о том, как долгим томлением на слабом огне сделать мясо мягким, разваренным. Ты это поняла сама, ещё когда бульон училась варить.

Лучше я тебе расскажу, как быстро и легко приготовить настоящий русский бефстроганов. Идеальный бефстроганов.

На 4 полноценные взрослые порции бефстроганова тебе потребуется одна-две хорошие репчатые луковицы (100–150 граммов примерно), 500 граммов хорошей сочной говядины, 500 миллилитров 20–30 %-ных сливок. Жирнее не нужно, а меньшей жирности только в кофе хороши. Сливки жирностью менее 15 % густеют очень медленно и успевают свернуться-перевариться ещё до того, как начнут густеть.

Пропорции на «беф» или «строганов» (варианты сокращений) очень простые – на 0,5 килограмма мяса 0,5 литра сливок. И никогда не ошибешься ни с густотой ни с количеством соуса в блюде. 3–4 столовые ложки растительного масла, соль, молотый черный перец и – сковорода диаметром 25 сантиметров, тогда площади испарения будет достаточно, и мясо будет действительно жариться, а не тушиться.

Иногда слишком низкая температура или большое количество продукта на сковороде не позволяют продуктам жариться – дно сковороды закрыто плотно, и процесс испарения

влаги происходит медленно. Получается, что мясо тушится. А это совершенно другой процесс, и соответственно и внешний вид, и вкус меняются тоже. Так что всегда и для котлет и для бефстроганова сначала прогревай сковороду на сильном огне ровно минуту, затем вливай масло, грей масло ещё минуту и только потом выкладывай на сковороду овощи или мясо. Не вплотную и не под завязку. Так будет быстрее, толковей и вкуснее. Я проверяла!

• Нарежь мясо соломкой. Если это более взрослое мясо, говядина, то разрежь кусок на несколько частей и, накрыв пленкой, быстро, буквально несколькими ударами молотка, преврати мясо в отбивные, которые тут же нарежь соломкой – то есть полосками. Отбитое мясо гораздо быстрее прожарится. Молодую же телятину отбивать не стоит, только порежь соломкой поперек волокон. Много-много коротких волокон по всей длине каждой полосочки мяса должно получиться у тебя в результате.

По внешнему виду куска мяса в магазине или на рынке всё равно невозможно угадать, будет ли оно мягким или окажется всё равно жестким в итоге. Поэтому для небольшого количества бефстроганова всегда отбивай мясо. Так ты сделаешь его гарантированно мягким – никаких сюрпризов, и время приготовления заметно ускорится.

• Очисти лук и порежь его тонкими перьями. Выложи лук на прогретую сковороду с растительным маслом и, периодически помешивая, пассеруй его 7–10 минут. Лук должен быть готовым в тот момент, когда ты к нему добавляешь мясо. То есть притушенный в масле до момента растворения той самой луковой пленки, о которой я тебе в главе про рыбу подробно все рассказала. Тогда лук гармонично впишется в блюдо и не будет выделяться структурой и ароматом и стоять “особняком”, а, наоборот, добавит соусу вкуса и густоты.

• Итак, дождись нужной тебе готовности лука и выложи к нему нарезанное соломкой (или полосками длиной 4–5 сантиметров и толщиной не больше 1 сантиметра) мясо. И сразу же хорошо перемешай лопаткой.

Кстати, готовить бефстроганов можно также и с грибами.

И половина мира уверена, что тушенное с грибами мясо – это и есть русский бефстроганов. Но на самом деле это не так. Бефстроганов – это нарезанное соломкой и быстро приготовленное в белом соусе мясо.

Да, грибы способны добавить вкус в соус и сделать структуру самого блюда интереснее. Поэтому если хочешь, можешь заранее порезать кусочками 250 граммов любых свежих грибов на каждые 500 граммов мяса в твоем Beef stroganoff.

• Как поступать с грибами, ты уже знаешь. Сначала туши их до того момента, пока вся влага не испарится. А затем быстро обжарь с парой ложек растительного масла до характерных жареных-румяных корочек и отставь в сторону.

• Периодически помешивая мясо с луком на сковороде, жарь его до того момента, когда оно полностью поменяет цвет – пройдет тепловую обработку. На сковороде не должно быть жидкости, только масло и кусочки мяса с луком, в этом масле жарящиеся.

А вот степень прожарки каждого кусочка мяса ты можешь регулировать. С одной стороны, увеличивая и уменьшая температуру нагрева сковороды, а с другой – помешиванием, как способом аккуратно перевернуть кусочки мяса на другую сторону при жарке.

• В тот момент, как мясо полностью поменяет цвет, – добавь к нему соль, перец и специи по желанию. Но если ты готовишь бефстроганов с грибами, то ограничься одним только молотым перцем. Старайся не перебивать сам по себе прекрасный вкус грибов в густом сливочном соусе неуместными специями.

Соли добавляй 1 чайную ложку с верхом. Расчет здесь такой: 0,5 килограмма мяса плюс 0,5 литра сливок равны условному килограмму или литру, а значит, одной чайной ложки соли будет в самый раз (плюс горка с учетом лука и грибов). Грибов после жарки должно получиться столько же, сколько и лука в блюде по объему. Это и есть идеальные пропорции.

Я очень люблю раскладывать по полочкам простые рецепты. Доводить их до понятных и запоминаемых пропорций. Надеюсь, что и у тебя после этой книги с пониманием пропорций никогда проблем не возникнет. Но специальную «кухонную таблицу умножения» я тебе все-таки напишу в конце книги. Оторви листочек и приколи где-нибудь на кухне. Пусть под рукой будет.

• Если ты готовишь бефстроганов с грибами, то вместе с солью добавь к мясу с луком уже обжаренные грибы. Хорошо размешай и прогрей их вместе минуту-другую.

• А затем вливай сливки и, аккуратно размешивая содержимое сковородки, доведи сливки до кипения и сразу же убавь огонь до ниже среднего – для слабого кипения. Продолжая немного шевелить бефстроганов на плите, лопаткой контролируй процесс и лови момент, когда сливки начнут густеть. Дождись момента нужной тебе густоты соуса и сразу же снимай бефстроганов с огня. Я уже писала, что на скорость загустения сливок при нагреве влияет, в первую очередь, жирность сливок, а во-вторых, свежесть сливок. Консервированные (пастеризованные) сливки густеют быстрее свежих, парадокс.

Но в любом случае опытным путем выбирай сливки, которые густеют быстро, и не давай мясу кипеть в соусе дольше пяти минут, ему это не на пользу.

Подавай в качестве гарнира к бефстроганову картофельное пюре. Это всем понятная еда и прекрасно сочетается со вкусом мяса и соуса. В следующей главе я научу тебя готовить безупречное картофельное пюре.

Или свари и подай к бефстроганову гречневой каши – аутентичная экзотика. Но, знаешь, детка, гречку мало где, кроме России, так почитают. И часто просто боятся пробовать, как нечто незнакомое. Но затем всегда едят с удовольствием. А уж с бефстрогановом это идеальное сочетание.

Гречневая каша как гарнир готовится очень просто: на 1 чашку гречневой крупы потребуется 2,5 чашки воды, 1 чайная ложка соли без горки и 50 граммов сливочного масла.

• Высыпь крупу в кастрюлю и залей холодной водой из-под крана, просто чтобы промыть. Обычным венчиком повзбивай гречку в воде, чтобы с крупы смылась пыль, и слей грязную воду. При необходимости – поменяй воду, промывая крупу. Затем всю воду аккуратно слей.

• Залей отмеренной водой, посоли и поставь вариться на среднем огне. Как только уровень крупы поднимется над водой, снимай с огня.

• Сразу же добавь сливочное масло, накрой крышкой, и забудь на 10–15 минут. Гречка за это время дойдет под крышкой до нужной кондиции.

Все, размешай кашу и подавай. Хоть с бефстрогановом, хоть с котлетами.

А котлеты я сейчас научу тебя готовить.

Во всем мире котлетами называют вырезанные из лопаточной части куски мяса на косточке. А у нас, в России, котлетами называют то, что во времена моей молодости называлось «рублеными изделиями».

Котлет в русской кухне великое множество, но самое основное и главное, что тебе о них следует знать, я расскажу понятным языком.

Начнем с классики – с мясных котлет. Которые дотошные иностранцы норовят обозначить как «бургеры».

Фарш – это рубленое, т. е. порезанное очень мелко, мясо. Порубить мясо можно, например, долго и нудно топориками на специальной колоде. Можно пропустить мясо через мясорубку, можно измельчить блендером. Но ты покупай готовый свежий фарш нужных пропорций у надежного продавца и не заморачивайся со сборкой – разборкой – мытьем мясорубки.

Идеальный мясной фарш для русских мясных котлет состоит из свинины и говядины в различных соотношениях. И это соотношение, начиная с обычного «50 на 50», можно варьировать. Чем жирнее свинина, которая идет в фарш, тем меньше её должно быть по отношению к говядине.

Мясной фарш для котлет в России обязательно разбавляют какими-нибудь наполнителями. Чаще всего это лук и хлеб. Иногда это рис – для тефтелей (круглых котлет в соусе) и для начинки для голубцов или фаршированного перца.

Лук для котлет можно измельчить в кашицу блендером. Можно лук порезать мелко-мелко, но в таком виде лук будет очень заметен в котлетах. А ты ещё с бефстроганова помнишь, что лук до нужной и правильной консистенции готовится дольше мяса. Поэтому мелко порезанный лук можно отдельно прогреть либо на сковороде с ложкой масла, либо в микроволновке. Но в любом случае, чтобы лук кусочками не выделялся на фоне мяса, он должен быть отдельно подвергнут тепловой обработке.

Если же ты измельчаешь лук мясорубкой, теркой или блендером, то есть очень-очень мелко, то для мясных или куриных котлет его не обязательно прогревать отдельно. И вообще прогревать. Такой лук в фарше незаметен, наоборот, делает фарш сочнее, и вкус его не перебивает мясной или куриный фарш.

А вот для нежных рыбных котлет я тебе советую всё-таки хорошо прогревать даже луковую кашицу. Для того чтобы смягчить резкий вкус сырого лука и не дать ему забить вкус свежей рыбы, которая в рубленом состоянии готовится считаные минуты.

Хлеб в качестве второго наполнителя я уже давно заменила панировочными сухарями. И ты так делай! Сама суши кусочки белого хлеба (остатки покупной булки или саморучно испеченного) без духовки, чтобы не зажаривались. А потом измельчи их блендером и получишь идеальную светлую хлебную крошку без дополнительных примесей и специй. Которую ты не только на панировку сможешь использовать, но и внутрь котлет размочить.

Где взять панировочные сухари? У себя на кухне.

Обычно все хлебные корки я убираю в корзинку, которая стоит где-то высоко на шкафчике, и туда же отправляю любой черствый хлеб. Там он и сохнет. Только обязательно порви его руками на кусочки поменьше (под мясорубку или миксер). Даже ножом резать не обязательно – хлебной крошке, собственно, пофиг, какой идеальности была нарезка сухарей. Они, корки, за неделю естественным образом высыхают. Периодически в эту

корзинку заглядывай и ссыпай содержимое в блендер. Вжик-вжик – и готово. А сами панировочные сухари хранить лучше в бумажном пакете в шкафу. Никаких плотно закрытых банок и контейнеров.

С другой стороны, если ты дома белый хлеб не ешь, то и не заморачивайся. Если встретишь хорошие панировочные сухари без добавок в магазине – покупай с запасом. Часто нормальные сухари в магазинах при пекарнях можно встретить. Или в тех супермаркетах, где сами хлеб выпекают.

Смотри, сейчас я расскажу, как рассчитывать количество «хлеба», добавляемого к фаршу. Обычно такого наполнителя должно быть приблизительно 1/3 от фарша. Фарша у тебя 600 граммов, значит нужно 200 граммов уже замоченного и отжатого хлеба. Или возьми тот же самый хлеб, но уже мелкого помола, в виде сухарей. Стакан воды примерно 200 граммов, ну а сухари даже взвешивать не обязательно, просто отмерь полстакана сухарей.

На 8–10 небольших круглых котлет по-домашнему – то есть жаренных на сковороде – тебе потребуется 600 граммов мясного фарша, 100 мл (полстакана, 1 децилитр) панировочных сухарей, стакан воды (200 мл, 2 dl), 1 крупная или средняя луковица (то есть 100–150 граммов лука), 1 сырое яйцо, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки молотого черного перца и 2–3 столовые ложки растительного масла для жарки.

• Возьми глубокую миску, примерно в 4 раза больше по объему, чем объем всех продуктов, которые ты в этой миске собираешься перемешивать и отбивать.

• Высыпь в миску полстакана панировочных сухарей и залей стаканом обычной холодной воды.

• Перемешай сухари с водой и отставь в сторону на пару минут.

• Очисти репчатый лук (одна средняя луковица весит примерно 100 граммов) и измельчи его блендером.

• Выложи лук в миску с сухарями. Они к этому времени уже всю воду впитают.

• Добавь фарш, 1 сырое яйцо, 0,5 чайной ложки перца молотого и 1 чайную ложку соли.

На один килограмм котлетной массы – именно так называется смесь продуктов для любых котлет – нужна одна полная чайная ложка соли. А у тебя тут: 600 граммов фарша, примерно 200 граммов размоченных сухарей, минимум 100 граммов лука – вот и килограмм. Такие простые цифры в уме сложить несложно, и не надо сырой фарш на соль пробовать. Я лично никогда не могла себя заставить это делать и для

собственного удобства всегда старалась рассчитать нужное количество соли сразу. Оказалось, это просто.

• Затем просто рукой перемешай фарш прямо в миске. Несколько раз (5-6-8) подними фарш и брось обратно в миску с силой. Сильно не размахивайся, примерно до края миски не поднимай и отпускай с усилием, хлопни фаршем по дну миски. Я для того и пишу «глубокая миска», чтобы все эти манипуляции прямо внутри миски можно было проделать. А то вместо «ужина по-быстрому» весь вечер кухню отмывать придется.

• Раздели фарш на 8 или 10 частей.

• Поставь сухую сковороду на самый сильный огонь, влей 4 столовые ложки масла и грей ровно две минуты. Затем переключи огонь на «ниже среднего» и начинай формировать котлеты.

• Мокрыми руками (можно налить воды в миску из-под фарша и окунать туда руки через раз, можно смачивать их проточной водой под краном) сначала скатывай шарик из фарша, затем его слегка сжимай ладонями. Чтобы получались плоские круглые биточки.

И сразу же выкладывай их на сковороду. Сначала по краям сковороды, и последние – уже в центр. Там всегда «жарче», поэтому в центр всегда выкладываем последнюю котлету или пирожок, а вот переворачиваем «центральную» первой.

• Теперь внимание – не перестарайся, не перестрахуйся. Жарь ровно 5 минут с одной стороны. Затем 5 минут с другой стороны. Накрой сковороду крышкой, сними с плиты и отставь в сторону «доходить».

• Если у тебя все котлеты на одну сковороду не поместились, делай так: снимай котлеты через 5 минут после того, как ты их со второй стороны поджарила, аккуратно, лопаткой, на отдельную тарелку.

Затем обязательно бумажным полотенцем оботри все масло, оставшееся на сковороде и вливай новое. Делать это строго обязательно. Иначе ты сэкономишь несчастные две ложки масла, но котлеты получатся страшными, в горелых хлопьях от предыдущей партии.

Вторую партию жарь тоже 5 минут с одной стороны и переверни. Жарь ещё минуты 4, затем ссыпь в сковороду первую партию котлет. Накрой всё крышкой, дожарь оставшуюся по таймингу 1 минуту и снимай с огня.

Что, по-твоему, самое главное в приготовлении котлет?

Состав фарша, верно. Но ещё важно хорошо отбить фарш. Знаю, ты сейчас читаешь это, широко раскрыв глаза. Потому что про «отбить мясо» слышали все. А вот про отбивание фарша мало кто слышал.

Для чего это делать? А для чего отбивают мясо? Чтобы разрушить волокна, таким образом смягчив их, и чтобы придать нужную форму. Вот и фарш отбивают именно поэтому. Смягчить сам фарш и укрепить форму. Чтобы твои котлеты не покорежило при жарке, когда волокна от нагрева начнут сокращаться.

Если представить мясную структуру как нити (да, у меня богатое воображение, помогает!), то фарш свежесмолотый – это кусочки мелко порезанных нитей, и даже эти кусочки стоит немного механически потрепать, чтобы они стали мягче и лучше сцеплялись между собой.

При отбивании фарша важна не высота замаха, а сила удара. Помни об этом, и ты сможешь легко и быстро отбить небольшое количество фарша прямо внутри миски. 8-10 ударов котлетной массой о дно миски – и вот уже совсем другая структура фарша. Он послушен, и ты сможешь лепить из него идеальные котлеты (и не только), которые никогда не развалятся, а если и изменят при жарке форму – то незначительно.

В хорошо отбитый фарш яйца «для склейки» класть не нужно. В яйце там нет необходимости. Я кладу яйцо в домашние, жаренные без панировки котлеты и фрикадельки для супа исключительно по традиции.

И фарш из рыбы или курицы отбивать не нужно. У них совершенно другая структура волокон. Более мягкая сама по себе и в дополнительной обработке не нуждается. Зато фарш прекрасно склеивается одним куриным яйцом.

Можно котлеты обвалять в панировочных сухарях и с двух сторон обжарить их на сковороде или в духовке, хорошо смазав противень растительным маслом. Вначале минут 15 запекать с одной стороны, потом перевернуть и оставить в духовке ещё минут на 5–10. Они очень быстро готовятся при 200 градусах, корочка получается то, что надо. А если дольше держать – они все скукожатся и усохнут.

Панируй котлеты широким ножом. На разделочную доску насыпь горсть панировочных сухарей и немного разровняй горстку ножом. Выкладывай котлету на слой сухарей, переворачивай ее ножом (получается, что сухари уже и сверху, и снизу), а потом, держа нож плашмя, легким постукиванием ровняй верх котлеты. А низ от постукивания сам выравнивается. Можно и бока так же чуть подровнять ножом. В этот момент ты своей котлете можешь придать любую форму, хоть биточка, хоть овальной котлеты “как из учебника”, хоть тончайшего размером с блин шницеля.

Хлеб или сухари в качестве наполнителя хороши только в мясных котлетах. Для рыбных и куриных котлет достаточно и

одного лука. Лучший фарш для куриных котлет получается, если в равных пропорциях смешать сухое мясо с грудки и жирное, снятое с окорочков.

Из такого куриного фарша ты можешь приготовить русские пожарские котлеты.

По-пожарски – это на самом деле способ приготовления котлеты из куриного (или рыбного) фарша с начинкой из сливочного масла. Внутри горячей котлеты масло должно таять и выливаться соусом на тарелку. Это невероятно вкусная русская котлета. Обязательно научись её делать.

Но сначала потренируйся на обычных жареных котлетах и научись составлять фарш. Затем научись ровно панировать котлету в сухарях, придавая ей ровную овальную форму, и затем попробуй запечь эти запанированные котлеты в духовке с двух сторон ровной корочкой. И после такого ускоренного курса обучения великому котлетному мастерству – приступай к сотворению безупречных пожарских котлет.

На 4 хорошего размера пожарские котлеты тебе понадобится 500 граммов куриного фарша, 1 средняя луковица, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли и кусочек сливочного масла граммов в 80. То есть примерно по 20 граммов начинки в каждую котлету.

• Сначала подготовь начинку – масло. Раздели масло на 4 одинаковых продолговатых кусочка. Если есть желание, то ты вполне можешь использовать уже ароматное сливочное масло с различными наполнителями или сама приготовить его, вмешав в мягкое сливочное масло лимонный сок, зелень или специи. Только заранее заморозь это масло длинным бруском, который ты потом сможешь порезать на 4 части, или сразу сформируй овальные, как котлета, масляные наполнители и заморозь их в таком виде. Ну или просто отрежь 4 одинакового размера брусочка от куска сливочного масла. И лучше до самого момента формирования котлеты держать подготовленное масло в морозилке.

• Затем приготовь котлетную массу. Для этого выложи в миску полкило куриного фарша. Ты можешь его приготовить сама, можешь использовать готовый, главное – он должен быть не жидким. Добавь к фаршу одну измельченую в кашицу луковицу. Вбей одно яйцо, посоли неполной чайной ложкой соли и хорошо размешай.

• Раздели котлетную массу мокрыми руками на 4 части.

• Бери часть фарша на ладонь. Придавай ему форму лепешки. Выкладывай на середину фарша брусок сливочного масла. И заворачивай фарш, соединяя края немного внахлест. Так, чтобы масло оказывалось в центре котлеты.

• Сразу же аккуратно, но быстро панируй котлеты в сухарях.

Если ты сделала всё достаточно быстро, то масло внутри котлеты не должно успеть не только растаять, но даже и размягчиться.

Но если ты сомневаешься, то можно дополнительно поставить в морозилку уже сформированные и запанированные котлеты ещё на 20 минут, перед тем как начнешь их жарить.

• Теперь выкладывай котлеты на сковороду с хорошо нагретым рафинированным маслом. Много масла, так чтобы котлета буквально тонула во фритюре, тебе использовать не обязательно.

Влей масло в сковороду слоем не больше сантиметра. И просто аккуратно и быстро обжарь котлеты до корочки с двух сторон. При этом внутри они должны оставаться сырыми, а при хорошей сноровке, даже масло внутри котлеты не успеет растопиться.

• Обжаренные котлеты вынимай из сковороды шумовкой и сразу же перекладывай в небольшую форму или противень. И тут же ставь котлеты в предварительно нагретую до 200 градусов духовку на 8–10 минут.

Важно! Котлеты в духовке очень быстро дойдут до готовности, и покроются пеной поверх сухарей. Лови момент появления такой пены и не давай котлетам готовиться дольше пяти минут после её появления. Так как эта пена – влага, выходящая из фарша, и дальше можно запросто пересушить курицу.

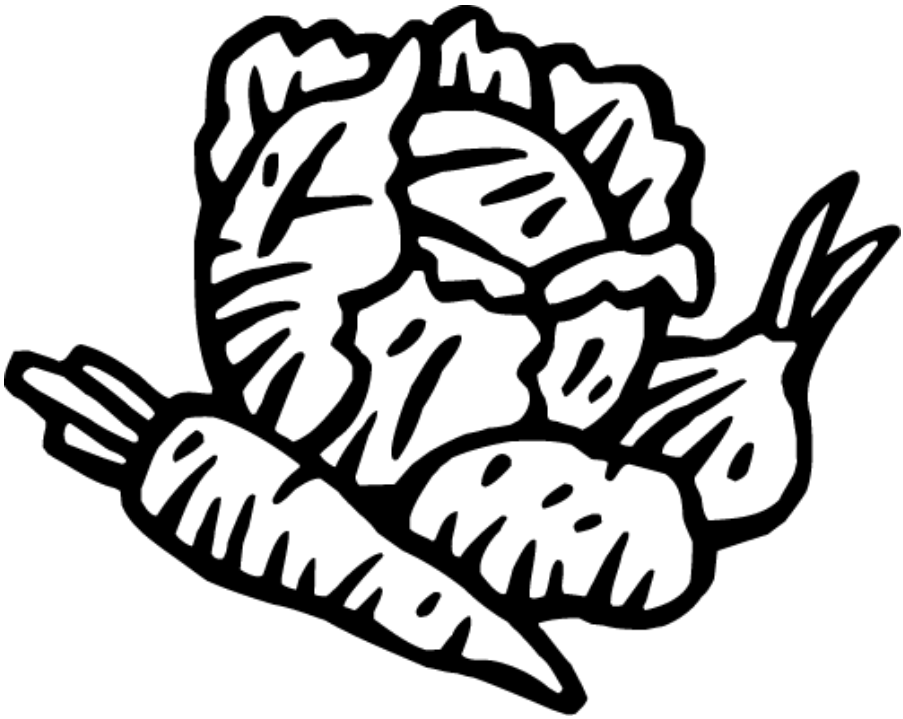
• Готовые котлеты доставай из духовки и подавай с малосольным огурчиком и картофельным пюре. Вкуснее не бывает!

Точно таким же образом ты можешь приготовить и сформировать котлеты из семги или даже филе любой морской рыбы. Но обжаривать их на сковороде не стоит. Лучше хорошо смажь маслом обычный противень и, выровняв ножом стороны овальной котлеты так, чтобы почти вся площадь её была ровной и ровно же соприкасалась с противнем, запеки котлеты в нагретой до 200 градусов духовке. Сначала 8–10 минут с одной стороны, затем переверни их аккуратно широкой лопаткой на другую сторону и верни в духовку ещё на 5–7 минут. Рыбные котлеты готовятся ещё быстрее куриных.

И это действительно вкусно, и это очень русская фишка – мы не только любим котлеты жарить из всего, что подвернется под руку, мы ещё эти котлеты любим всевозможными начинками фаршировать. От сливочного масла до сыра и рубленых яиц. Мы, русские, те ещё затейники.

Ох, да, чуть самое главное про мясо тебе не забыла рассказать! Последний секрет. Всегда дай готовому мясу постоять немного, прежде чем подавать на стол. Те же волокна, которые сильно сокращаются в момент максимального нагрева, постепенно с понижением температуры от естестественного остывания смягчаются и расслабляются. Поэтому, если ты будешь слушаться бабушку и не станешь пережаривать продукты, да ещё выдержишь блюдо минут 10–15 перед подачей, то мясо, приготовленное тобой, всегда будет мягким. Обещаю!

Про овощи



Собственно, из всех премудростей приготовления овощей различными способами тебе стоит сосредоточиться лишь на картофельном пюре и овощном рагу. Чтобы понять, как это работает со всеми другими, очень разными по структуре и по необходимому времени для готовности, овощами, тебе понадобится только практика.

Картофельное пюре – идеальный гарнир и для мяса, и для рыбы. Если готовишь по-русски что-либо, то всегда подавай пюре и не ломай голову.

Идеальное пюре из картофеля готовить очень легко, сейчас научу.

Сортов картофеля великое множество, но всё, что тебе стоит действительно об этом знать – это количество крахмала в определенном сорте, в том самом, из которого ты готовишь. Узнать это очень просто. Разрежь картофелину и подожди минут 10–15. То, с какой скоростью потемнеет срез картофеля, говорит о количестве крахмала в данном конкретном сорте. Чем быстрее темнеет срез, тем, соответственно, больше крахмала в картофеле.

Картофель с большим количеством крахмала считается рассыпчатым, то есть при варке он готовится очень быстро и

затем начинает рассыпаться на кусочки под давлением или сам по себе от длительного кипения. И такой картофель больше подходит для приготовления пюре.

Картофель, в котором содержание крахмала ниже, лучше подходит для жарки на сковороде, во фритюре или запекания целыми кусочками.

Цвет кожуры картофеля зависит исключительно от сорта, и ничего не скажет тебе о количестве крахмала в сорте. Это как с цветом куриных яиц, на вкус не влияет.

Впрочем, шикарное картофельное пюре можно сварить из любого картофеля. Разве что тот, в котором меньше крахмала, придется чуть подольше поварить.

• Очисти картофель, хорошо промой.

• Крупные картофелины разрежь пополам или кусочками поменьше (так, чтобы все картофелины или кусочки были примерно одинакового размера, тогда они приготовятся одновременно).

• Выложи картофель в кастрюлю и залей обычной холодной водой, так, чтобы она полностью покрывала картофель, или даже лучше, чтобы покрывала его сантиметра на два. Только не до самого края кастрюли, иначе закипевшая вода начнет пениться через край. А вода с крахмалом пенится при закипании всегда – простая химическая реакция. Потом, уже при слабом кипении, эту лишнюю пену можно аккуратно снять ложкой побольше.

• Соли воду с картофелем сразу, как я учила, как только поставишь кастрюлю на плиту. Солить картофель для пюре следует из расчета 1 полная чайная ложка соли на каждый килограмм картофеля. И обязательно добавь 1 чайную ложку соли сверху – на общее количество. Картофель должен быть чуть-чуть пересолен. Так как соленый картофельный отвар ты в конечном итоге сольешь, а молоко, которым ты пюре будешь заправлять, само по себе несоленое.

• Доведи картофель в кастрюле до кипения, затем убавь огонь и вари его 15–20 минут до готовности.

Готовность вареного картофеля проверить просто. Надо просто приподнять одну картофелину из кастрюли ложкой и попытаться разрезать её пополам тупой стороной ножа прямо по центру кусочка. И если картофель хорошо и легко распадается на две части, значит, он готов и внутри проварился полностью. И если тебе нужны ровные кусочки отварного картофеля, то ты можешь прямо сейчас слить отвар, а сам картофель заправить растительным или сливочным маслом, добавить мелко нарезанной зелени или даже сметаны и размешать. Получишь очень простой и очень русский гарнир из отварного картофеля.

Но если тебе нужно нежное пюре, то придется картофель поварить ещё 10–15 минут после того момента, как готовность его была подтверждена. Нужно довести его до состояния переваренности и тогда сливать отвар.

• Отдельно в небольшом ковшике доведи до кипения (лови момент, буквально стой над ковшиком, пока молоко греется, а где-то рядом варится картофель) молоко с кусочком сливочного масла. Расчет молока и масла для картофельного пюре очень прост, как, собственно, и всё, о чем я тут написала. На каждые 500 граммов картофеля возьми по 200 мл молока и по 50 граммов сливочного масла. Отставь ковшик со вскипевшим молоком и растаявшим маслом в сторону. Оно не успеет сильно остыть до того момента, когда картофель будет готов для пюре.

• Итак, ты чуть переварила картофель, сливай горячий отвар через щель в крышке, придерживая и крышку, и ручки кастрюли кухонным полотенцем. Не перекладывай картофель в миксер или комбайн. Вообще не доставай его из горячей кастрюли. Если картофель быстро охладить, то он может потемнеть и стать клейким на вкус. А тебе этого не нужно. Поэтому оставь картофель в той же самой горячей кастрюле, в которой он кипел.

• И быстро, «по горячему» начни его разминать толкушкой – специальным ручным приспособлением для разминания пюре. Одной рукой попеременно разминай картофель и подливай теплое молоко с маслом (в три захода), другой – периодически поворачивай кастрюлю по кругу. Толки пюре до тех пор, пока масса не станет равномерной, без комочков.

Можешь в конце, после того как крупных кусочков не осталось и молоко вмешалось всё, заменить картофелемялку на венчик для взбивания (ручной или электрический). Но взбивай венчиком недолго, буквально за полминуты пройдись «взбивалкой» по всей картофельной массе, и хватит.

Вот и всё. Безупречное на вид и на вкус, без единого комочка, картофельное пюре из свежих и простых продуктов готовится очень легко!

Я научила тебя жарить тонкие и нежные отбивные «на счет», сейчас научу готовить прекрасные овощные рагу в духовке, по таймеру, и удовлетворенно выдохну, уверенная, что рассказала всё, что тебе следует знать. Поехали!

Для приготовления рагу в духовке бери разные свежие овощи, что есть под рукой, например пару репчатых луковиц, небольшой (граммов на 600) вилок белокочанной капусты, пару морковок, пару разноцветных стручков сладкого перца, головку чеснока, чайную ложку соли и 4 ложки растительного масла.

Общий вес овощей примерно 1 килограмм.

Ещё тебе потребуется глубокая форма, объемом как минимум 2 литра.

• Порежь крупными квадратами капусту. Лук порежь крупным кубиком, так же крупно – паприку. Морковь порежь достаточно толстыми кружками. Зубчики чеснока разрежь пополам.

• В глубокий противень выложи овощи, если их получается в противне «с горкой» – не страшно, они потом очень уменьшатся в объеме. Можешь их перемешать сразу.

• Посоли. Полей растительным маслом.

• Поставь противень в духовку, предварительно нагретую до 200 градусов. Запекай ровно 15 минут.

• Затем достань противень. Овощи уже заметно уменьшатся в размерах. Аккуратно перемешай овощи и верни противень обратно в духовку.

• Через 15 минут снова достань и перемешай овощи. Снова помести противень в духовку на пятнадцать минут.

• И последний раз достань и перемешай – и снова верни овощи в духовку на последние 15 минут.

Именно в эти последние 15 минут капуста окончательно приготовится и поменяет цвет.

Твое рагу готово!

Достаточно просто?

Духовка 200 градусов. 15 + 15 + 15 + 15 минут (всего 4 раза).

Почти все овощи в этом рагу одинаковы по плотности и времени приготовления. Поэтому их легко можно начинать готовить одновременно.

Но не со всеми овощами такой трюк проходит. Кабачки-цукини и баклажаны, нежно мною любимые, по структуре отличаются и от других овощей, и друг от друга.

Баклажаны впитывают влагу (особенно жир), как губка, а кабачки, наоборот, при тепловой обработке много влаги выделяют. Поэтому не стоит их готовить вместе ни друг с другом, ни с остальными овощами. Как рагу по таймеру их тоже хорошо не приготовить.

Но бабушка знает хитрый способ, как приготовить вкусное и красивое рагу из баклажанов.

Возьми 800 граммов баклажанов, 1 репчатую луковицу, 1 сладкий перец (желательно красного цвета), 1 головку чеснока, 6 столовых ложек растительного масла. Кроме того, 1 чайную ложку соли без верха, 1 столовую ложку сахара, 1 столовую ложку яблочного уксуса.

• Баклажаны вымой, удали кончик и плодоножку. Порежь крупными кусками. Для этого разрежь баклажаны пополам в длину. Затем каждую половинку на три дольки в длину и потом

поперек на кусочки.

• Выложи кусочки баклажанов в глубокий небольшой противень. Поставь в предварительно нагретую до 200 градусов духовку. Запекай 20 минут.

• Отдельно приготовь остальные овощи.

• Лук и паприку порежь крупным кубиком. Зубчики чеснока – пополам.

• Переложи овощи в сковороду. Добавь растительное масло.

• Обжаривай, периодически помешивая, 10–12 минут.

• Затем к овощам добавь 1 столовую ложку сахара. Всыпь 1 чайную ложку соли без верха. Влей 1 столовую ложку яблочного уксуса. Хорошо размешай и сними с плиты.

• Достань баклажаны из духовки.

• В противень с баклажанами добавь все содержимое сковороды. Аккуратно перемешай.

• Верни противень с овощами в духовку и запекай все овощи вместе ещё 20–25 минут.

Не забудь последний раз перемешать все овощи перед подачей.

С кабачками, которых всегда желает душа вечно стройнеющих девушек от 15 до 75 лет, поступай почти так же. Готовь рагу из кабачков в духовке

Возьми 600 граммов кабачков, 1 морковь, 1 луковицу, 4 зубчика чеснока, 1–2 средних помидора, 3–4 веточки петрушки, 1 чайную ложку соли без верха, 4 столовых ложки растительного масла.

• Молодые кабачки хорошо промой, удали плодоножки. Нарежь крупными кусочками и переложи в небольшой глубокий противень. Если ты используешь зрелые кабачки, то удали кожу и семена. У молодых тонкокожих кабачков семена удалять не нужно.

• Посоли кабачки.

• Поставь противень с кабачками в предварительно нагретую до 200 градусов духовку на 20 минут.

Теперь займись другими овощами.

• Измельчи морковь на терке, порежь лук и чеснок. Выложи овощи в сковороду и добавь растительное масло. Обжаривай овощи 10 минут, периодически помешивая.

• Помидоры порежь небольшими кубиками. Измельчи петрушку.

• Добавь помидоры в сковороду к овощам, перемешай и готовь все овощи вместе ещё 5 минут.

• Затем сними сковороду с огня, всыпь петрушку и размешай.

• Достань кабачки из духовки. Запечённые таким образом,

они почти не дают влаги. Впрочем, водянистость зависит от сорта кабачков и условий их выращивания. Если вдруг твои кабачки дали много жидкости – просто слей её.

• Добавь овощи со сковороды в противень с кабачками и аккуратно размешай.

• Верни противень с овощами в духовку ещё на 15 минут.

Твое рагу готово. И – ничего не забыла? Правильно: перед подачей ещё раз хорошо размешай овощи.

Стоит один раз приготовить в духовке все эти три совершенно разных по вкусу рагу, и ты не только поймешь всю разницу между кабачками и баклажанами, но и поймешь, какие из овощей готовятся быстрее, а какие дольше. И тогда, разбивая время запекания рагу на временные равные отрезки, просто добавляй те овощи, которые готовятся быстрее, позже, чем те, которым нужно больше времени.

Это самые легкие способы приготовления вкуснейших овощей, практически не напрягаясь. Варьируй состав овощей в рагу по сезону, легко заменяй часть овощей замороженными в зимнее время. И у тебя всегда будет не только самостоятельное постное и вегетарианское блюдо, которое прекрасно даже на второй день, но и дополнительный гарнир к твоему безупречному картофельному пюре, – для мяса, котлет и рыбы. Ты умеешь готовить всё!

Ну и огурчик вдогонку

Я ведь чуть не забыла научить тебя солить умопомрачительные огурчики!

Без соленого хрустящего огурчика в русской кухне не обойтись. Именно так – «огурчик», ласково и с любовью.

Русский способ засолки огурцов – самый лучший, без сомнений. Никакого уксуса, делающего все овощи в банке одинакового вкуса, он не предполагает.

А дальше все настолько просто, что справится любая хозяйка.

Добудь себе большую стеклянную банку с крышкой, объемом 3 литра, и огурчиков помельче килограмма полтора – два.

К огурчикам можно добавить кусочки кабачков-цукини, мелких патиссонов и помидорок-черри. Морковку очищенную можно порезать крупными кусочками тоже. То есть состав ассорти зависит только от твоих желаний и предпочтений, ну того, что выросло на грядке или в соседнем супермаркете на полке.

А способ засолки одинаковый.

• Огурцы хорошо промой проточной водой, отрежь кончики (в простонародье – жопки) и обсуши огурцы на дуршлаге.

• У мелких патиссонов кончики тоже следует срезать, как и у крупных. Но крупные кабачки и патиссоны следует порезать кусочками, по размеру примерно равными остальным овощам. Мелкие помидоры следует проткнуть насквозь каким-нибудь тонким шилом.

Я не стану рассказывать тебе, как консервировать огурцы. Про стерилизацию банок и крышек ты, при желании, прочтешь где-нибудь и сама. Думаю, погреб набивать огурцами ты все равно никогда не станешь, а одна-две баночки соленых огурцов у тебя прекрасно проживут с лета до Нового года и в обычном холодильнике. Ничего с ними не станется.

Поэтому просто хорошо вымой и банку и крышку обычным средством для мытья посуды, щедро намыливая и изнутри и снаружи и смывая проточной водой. Чистую банку вытри насухо полотенцем.

• Уложи на дно банки зонтики укропа. Хорошо к ним добавить несколько листьев смородины или пару «хреновых» листьев – можно нарвать помельче. Ни в коем случае не добавляй листья петрушки или розмарина-шалфея! А вот корень петрушки, сельдерея или того же хрена можно очистить овощечисткой и порезать кусочками помельче и уложить на дно к листьям.

• Поверх зелени уложи огурцы плотно, почти по плечики

банки. В зависимости от размера огурцов их влезет разное количество: крупных входит меньше, чем мелких.

• Добавь очищенные и промытые зубчики чеснока, горошины перца. Можно добавить пару почек гвоздики (но это только если ты её любишь). Кориандр и семена горчицы тоже на любителя.

• Доложи в банку огурцов теперь почти под самое горлышко.

• Затем отмерь соль.

Соль у меня и бабушка и мама всегда отмеряли граненой стопкой. На одну трехлитровую банку – одна стопка соли и одна стопка сахара (если это не для длительной консервации).

Стопка эта была 50 мл, или 1/2 dl. Вот и отмеряй либо 50 мл соли, либо 60–65 граммов соли на весах.

Высыпай соль прямо в банку с огурцами. Используй любую соль крупного помола, главное, чтобы она была без добавления йода. Морская соль чистая, кстати, подойдет. А вот соль со всякими вкусовыми добавками использовать не стоит.

• Добавь такое же количество сахара туда же в банку.

• А дальше ставь на плиту ковшик с 1,5 литра воды и доводи воду до бурного кипения. И этой кипящей водой заливай огурцы в банке. Быстро, но аккуратно.

• Дай банке постоять пару минут, и затем слей воду через сито обратно в ковшик (в котором должно после первой заливки оставаться немного воды – запас на испарение).

У мамы моей была специальная пластиковая крышка с носиком для трехлитровых банок. Дико удобная вещь, так как кипяток через ситечко сливать несколько некомфортно. Но надо.

• Доводи рассол до повторного бурного кипения и снова заливай им огурцы в банке, теперь уже почти под самое горлышко, оставив не более половины сантиметра до края банки.

• Накрой крышкой сразу же, но не защелкивай, и не закручивай. Пусть просто полежит минут пять. Не играет роли, это крышка с защелкой или хорошо вымытые и высушенные пластиковые или железные крышки для банок.

• Прошло пять минут? Защелкни – закрути плотно крышку.

Сразу же переверни банку крышкой вниз и сначала поставь на бумагу – на ней сразу видно, если банка закрыта неплотно и подтекает, и можно успеть быстро исправить косяк.

• Дальше просто остуди банку в таком же перевернутом состоянии, а затем убери в холодильник.

Уже через двое суток у тебя в банке будут вкуснейшие русские солёные огурчики. Вангую: тебе первую банку на один зуб распробовать, а уж вторая пусть живет подольше, до осеннего винегрета и новогоднего оливье. Даже если ты из неё периодически будешь огурчики подворовывать, в холодильнике

они не испортятся.

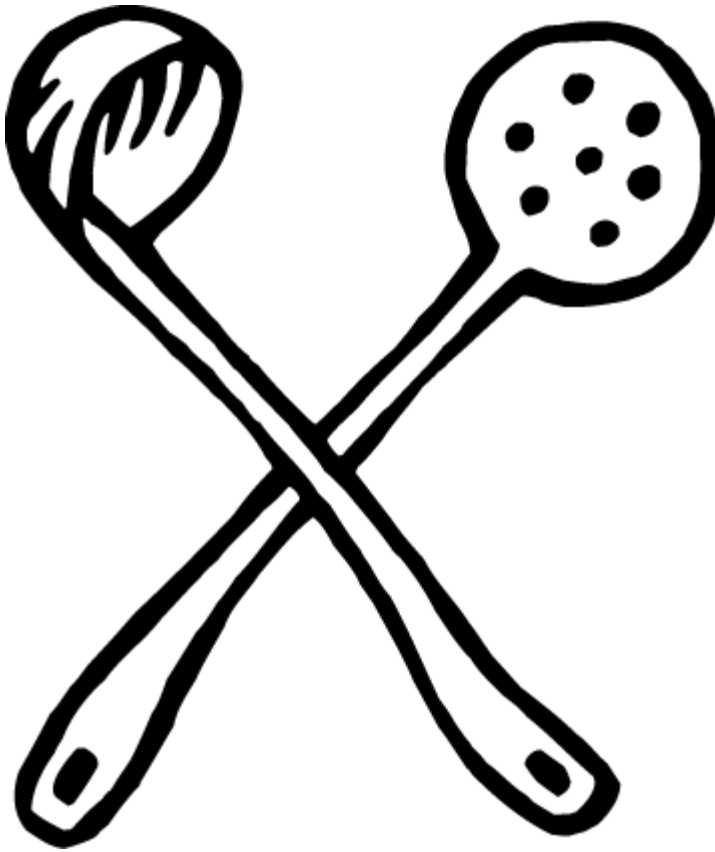
Есть у меня ещё один секрет для «хрусткости» Если огурчики у тебя целые и небольшие и примерно одинаковые по размеру, то тебе этот трюк без надобности. А вот если это резанные кольцами огурцы-переростки или ассорти из овощей – делай непременно.

В тот момент, когда ты огурцы повторно горячим рассолом залила и ещё не накрыла крышкой, влей быстро в банку две столовые ложки пахучего растительного масла (оливкового, подсолнечного и т. д.) и так же быстро накрой крышкой. Есть!

Собственно, из всех премудростей приготовления овощей различными способами тебе стоит сосредоточиться лишь на картофельном пюре и овощном рагу.

Оксана Путан

Важные вещи



Мне так много всего сразу хотелось успеть тебе рассказать в этой книжке. Поэтому перескакивала из бурной молодости прямиком в пельменный фарш, а оттуда – ещё на одну кухню. Ты, главное, слушай внимательно. И прости, что всё, о чем бы я ни пыталась тебе спеть, получается очередной песней о русской кухне. Но я, действительно, люблю её безмерно и хочу, чтобы ты её тоже полюбила. А когда ты что-то любишь – то уметь очень просто. А ты уже умеешь самое главное, с этой книжкой не получится не уметь. Это бабулин rock'n'roll о русской кухне, танцуй, не бойся!

Твоя чудная бабушка завещает тебе сайт с рецептами, кучу кулинарных книг, написанных собственноручно, и популяризацию русской кухни, как «дело жизни». Я знаю, ты сможешь.

Вот, моя принцесса, в этой книжке всё то самое, что тебе нужно знать о приготовлении вкусной еды. Я очень долго мечтала разложить процесс готовки до таких мельчайших подробностей,

которые любому новичку станут понятны. Я потратила лето (и целую жизнь), чтобы сделать это для тебя. Пользуйся! Всё оказалось гораздо проще, чем я предполагала. Потребовалось умножить знания на опыт и отбросить всё лишнее.

Так что тут, в этой книжке, всё то главное, что тебе нужно знать, чтобы в любой момент превратиться в богиню кухни. А точнее – в богиню Русской Кухни. Дерзай!

Ну и обязательно, как в хорошей американской кинодраме, я должна приложить к завещанию какую-нибудь вещь, ценность которой только вырастет с годами. И у меня есть в запасе немного «бейсбольных карточек». Это рисунки волшебных художников Виктории Кирдий и Владимира Камаева. Храни их, береги. Пусть они тебе принесут столько же света и радости, сколько принесли мне когда-то.

А когда тебе исполнится 50 лет, продай их за сумасшедшие деньги, купи на эти деньги себе кругосветку, оторвись по полной и ни в чем себе не отказывай.

А там, наверху, я буду улыбаться от того, что ты счастлива.

Твоя кухонная таблица умножения:

Объем	Одна штука •	Чайная ложка без горки 5 мл	Чайная ложка с горкой 7 мл	Столовая ложка без горки 15 мл	Столовая ложка с горкой 20 мл	Децилитр 100 мл	Стакан 200 мл	Чашка 250 мл	Литр 1000 мл
Вода / Молоко	—	5 г	—	15 г	—	100 г	200 г	250 г	1000 г
Масло раст.	—	4,5 г	—	13,5 г	—	90 г	180 г	225 г	900 г
Сметана 30%	—	—	11 г	—	25 г	100 г	200 г	250 г	—
Мука / Перец молотый	—	3 г	4,5 г	10 г	13 г	65 г	130 г	163 г	650 г
Сухари молотые	—	—	—	—	11 г	55 г	110 г	130 г	—
Сахар	—	4,3 г	6 г	13 г	18 г	85 г	170 г	215 г	850 г
Соль	—	6 г	8,5 г	18 г	24 г	120 г	240 г	300 г	1200 г
Гречка / Рис	—	—	—	—	—	80 г	160 г	200 г	800 г
Фасоль	—	—	—	—	—	100 г	200 г	250 г	1000 г
Томатная паста	—	—	10 г	—	30 г	150 г	—	—	—
Яйцо	50 г (мл)	—	—	—	—	2 шт	4 шт	5 шт	20 шт
Луковица средняя	100 г	—	—	—	—	—	—	—	—
Морковь средняя	75 г	—	—	—	—	—	—	—	—
Свекла средняя	125 г	—	—	—	—	—	—	—	—

* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

ВАШ ЛОГОТИП НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ К КЛИЕНТАМ НА ОБЛОЖКЕ